49715/C

STEPHANUS [illegible]

L'AGRICULTURE ET MAISON RUSTIQUE,

DE MAISTRES CHARLES ESTIENNE, & Jean Liebault, Docteurs en Medecine.

Revûë, corrigeé, augmentée, & mise dans un meilleur langage.

Avec un Traité des Chasses du Cerf, du Sanglier, du Liévre, du Renard, du Blereau, du Lapin, du Loup, des Oyseaux, de la Fauconnerie.

Et de la fabrique & usage de la Jauge, ou Diapason, avec les Figures.

Augmentée d'une instruction pour sçavoir en quel tems, Mois & Saison on doit semer & replanter selon le païs froid ou chaud, pour faire avancer & retarder les semences, & toutes sortes de graines.

DERNIERE EDITION.

A LYON,

Chez { CLAUDE CARTERON, ruë Merciere à la Cour des Anges. & CHARLES AMY, ruë Confort à la Biche Couronnée.

M. DC. LXXXIX.

AVEC PERMISSION.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AU LECTEUR.

VOus verrez dans cette derniere Impression, mon cher LECTEUR, tout ce qu'on a jugé être necessaire pour la perfection d'une maison de Campagne; vous connoîtrez l'importance qu'il y a à prévoir les changemens des tems; à sçavoir le cours & les influences du Soleil & de la Lune tant sur les Animaux que sur les Arbres, & toutes les plantes qui font l'ornement de la campagne, qui ne croissent d'elles-mêmes, ou ne sont cultivées que pour les necessitez de l'Homme. Vous y apprendrez des remedes familiers & de peu de frais, puisque la Nature les produit, pour soulager les pauvres villageois, qui perissent la plûpart faute d'un petit secours qu'ils ont chez eux, & qu'ils ignorent. Vous y profiterez en évitant des pertes que vous pourriez faire sur vôtre bétail de quelque espece qu'il soit, en y trouvant des remedes pour les maladies qui les attaquent souvent. Vous y divertirez vôtre esprit en apprenant à dresser toute sorte de jardins & de parterres, propres non seulement pour la cuisine, mais encor pour la Medecine. On n'y a pas oublié une ample & exacte description de deux fameuses Plantes étrangeres, qui sont la NICOTIANE & le MECOACHAM, & de leurs rares vertus. Vous sçaurez de quelle façon il faut planter & entretenir les Orangers, les Citronniers, & Grenadiers dans les Provinces qui ne leur sont pas naturelles. La conduite des Abeilles, & la façon de preparer le Miel & la Cire, ne vous paroitra pas inutile ny moins necessaire. On enseigne comme il faut faire toute sorte de Conserves & Confitures, des Racines, Fleurs, Fueilles & Fruits. On y montre comme il faut faire toute sorte d'Entes, & mille particularitez qui s'y rencontrent pour la diversité de plusieurs Fruits en un même arbre, & les moyens de conserver les arbres fruitiers, ou les remettre dans leur premier état lors qu'ils semblent être steriles; car les Arbres ont leurs maladies aussi bien que les Animaux. Vous y apprendrez à distiller les Eaux, les Huiles, les Quinte-essences, autant qu'il

eſt neceſſaire à une perſonne qui fait ſon ſéjour à la campagne, & quelque accident preſſant ou l'éloignement ne permet pas d'avoir recours aux Villes où il ſemble que rien ne manque. On a eu ſoin de la table du Maître en traittant de toute ſorte de Chaſſe, du Parc, de la Fauconnerie, en luy dreſſant une Garenne, des Clapiers, une baſſe cour, des Viviers, des étangs, & les moyens de les entretenir. On parle de toute ſorte de Vins tant pour l'uſage commun que de ceux que l'on nomme Medicinaux qui ſont alterez de ſimples que le mal preſent, ou que la precaution demande, de ceux que l'on fait des fruits, comme de pommes, poires, &c. dans les Provinces dans leſquelles on ne connoit pas la vigne. Mais nôtre MAISON RUSTIQUE ne pourroit pas ſubſiſter ſans pain, c'eſt pourquoy on a traité de la façon de cultiver les terres de toute ſorte de grains qui ſont neceſſaires pour la nourriture de l'Homme, & de la Boulangerie. Le bois étant une des choſes neceſſaires à une Maiſon de Campagne tant pour le feu que pour la fabrique des outils qu'il faut avoir pour cultiver la terre, & pour les bâtimens on a diſcouru aſſez amplement des Bois de haute futée, & des Taillis. On n'a pas laiſsé même juſques aux petits oyſeaux qui nous recréent par leur douce melodie. Et pour la ſeureté du bétail qui eſt un des principaux revenus de la MAISON RUSTIQUE, on a traité de la Chaſſe du Loup, à laquelle on a joint la Fabrique & l'uſage de la Jauge : De ſorte, mon cher LECTEUR, qu'il ſemble que rien ne manque à preſent à nôtre Maiſon de Campagne, que je vous prie d'agréer avec les mêmes ſentimens qu'on vous l'offre.

INSTRU

INSTRUCTION

POUR SCAVOIR EN QUEL TEMS, Mois, Lune, & Saison l'on doit semer, & replanter, selon le païs froid, ou chaud, pour faire avancer & retarder les semences, & toutes sortes de graines.

PREMIEREMENT.

LEs Melons se doivent semer en païs froid, en la fin d'Avril, & la premiere semaine de May, en Lune pleine. Et en païs chaud à la fin de Mars, & à la semaine Sainte en même Lune: les bien cultiver & fumer & émoucher deux fois la semaine, & les arrouser jusques à tant qu'il y en ait de meurs: & puis ôter l'eau en païs froid, & les arrouser en païs chaud, de dix en dix jours une fois, & replanter en même Lune.

Les Courges longues se doivent semer en pays froid, à la fin d'Avril, & la premiere semaine de May en Lune pleine, & les émoucher & arrouser deux fois la semaine. Et en païs chaud, les faut semer & cultiver comme les Melons.

Les Concombres se doivent semer, planter, fumer, cultiver, & arrouser, comme les melons & courges, & émoucher comme dessus. Et si vous les voulez replanter, vous les pourrez mettre avec la terre où bon vous semblera.

Les Citroüilles se doivent semer à la fin d'Avril, & la premiere semaine de May, & les émoucher une fois la semaine: pour les avoir beaux, les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Les Courges jaunes de Milan, & les Turquoises, il faut semer en Mars & Avril, au declin de la lune, lesquelles faut bien labourer, fumer & arrouser.

Les Oignons rouges, faut semer à la S. Iean, au declin de la Lune, pour en avoir des premiers: & en bonne saison semer en Aoust & Septembre, en pleine Lune, & replanter en même Lune, bien fumer & labourer pour leur faire venir grosse tête. Et pour en avoir des derniers, les faut semer en Janvier, Fevrier & Mars, au declin, & les replanter en même Lune, & les cultiver comme dessus.

Les Oignons blancs, faut semer & replanter comme les rouges.

Les Pourreaux faut semer en Janvier, Fevrier & Mars, & au premier quartier de la Lune nouvelle, & replanter au declin: pour en avoir de beaux, les faut bien labourer, fumer, & arrouser.

Les Choux cabus faut semer au mois d'Aoust, en païs froid, pour en avoir des premiers: & en païs chaud faut semer en Mars & Avril en pleine Lune, & les replanter en même Lune: & pour les avoir beaux, il les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Les Choux de fleur, faut semer en Aoust, Fevrier & Mars, en Lune pleine, & les replanter en même Lune: pour les faire venir gros, les faut cultiver comme dessus.

Les Choux blancs doivent être semés en Mars, Avril & Mai, au second quartier de la nouvelle Lune : & replanter en Lune vieille : il les faut aussi bien cultiver, fumer & arroser deux fois la semaine en païs chaud.

Les Choux verds, & autres choux appellez choux de Carriere, faut semer en Août, Fevrier, Mars & Avril en Lune nouvelle, & les replanter à la fin de la Lune vieille : & pour les éfeüiller toute l'année, les faut cultiver, fumer & arroser.

Les Choux frisez faut semer en Fevrier, Mars & Avril, au premier quartier de la Lune nouvelle, replanter en même Lune, & cultiver comme dessus.

Les Choux de Milan faut semer en Avril & Mai, en même Lune & culture que les precedentes. Ces choux sont bons en chair, graisse & huile.

Les Choux rouges faut semer en Avril & May, au premier quartier de la Lune, & replanter de même : les bien cultiver, fumer, & souvent les arroser.

Les Laituës blanches faut semer & replanter en pleine Lune, aux mois d'Août, Septembre, Decembre, Janvier & Fevrier, pour en avoir jusques à la S. Jean : les bien cultiver, & fumer & arroser.

Les Laituës vertes pour l'Eté, faut semer en Mars & Avril, & replanter en May, au declin de la Lune : les faut cultiver comme les precedentes.

Les Laituës Romaines faut semer en Janvier, Fevrier & Avril : & replanter en Lune pleine, les lier comme la Chicorée & les enterrer jusques à ce qu'elles soient blanches pour les manger.

Les Pastenades se doivẽt semer aux mois de May & Juin, au declin. Et comme elles serõt venuës demi pied sur terre, les faut éclaircir l'une de l'autre de demi pied, & les mettre en bõne terre sans fumer : & en païs chaud les faut arroser.

Les Pastenades blanches faut semer en Avril & Mai, au declin de la Lune : & en bonne terre sans fumer, bien cultiver, & peu arroser.

Les Echervis faut semer en Fevrier & Mars, au declin de la Lune, & un peu les éclaircir.

Les Refors de Tours faut semer en Fevrier & Mars, tant en païs froid que chaud, & au declin de la Lune, pour en avoir des premiers.

Les Refors de Nismes faut semer en Lune vieille, aux mois d'Avril, May, Juin, Juillet, Août & Septembre, pour en avoir jusques à Noël.

La Chicorée blanche faut semer en May & Juin, au premier quartier de la Lune, approchant de la pleine Lune, & replanter en pleine Lune : les faut bien cultiver, fumer, & souvent arroser : & pour les faire devenir blanches les faut lier en beau tems sec, & les enterrer.

La Chicorée frisée faut semer, replanter, & cultiver, comme les precedentes.

La Chicorée sauvage faut semer en Avril & May, en Lune nouvelle, & replanter en declin de la Lune, & les cultiver comme les autres.

Les Blettes blanches & rouges faut semer en Janvier & Fevrier, en Lune nouvelle : & en Avril & May, en faut semer & replanter à la fin du declin, pour avoir beaucoup de feüilles.

Le Persil faut semer en Juin, Juillet, & Août en païs froid, en Lune nouvelle, & en Janvier, Fevrier, & Mars, en même Lune : pour en avoir toute l'année, bien fumer & arroser.

Les Bourraches faut semer au mois d'Août, Septembre, Janvier, Mars, Avril, & May en Lune nouvelle, pour avoir beaucoup de feüilles.

La Buglose se doit semer en Août, Fevrier & Mars, en Lune nouvelle : sans replanter.

Les Epinars ronds & pointus se doivent semer, en Août, Septembre, Octobre, Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars & Avril, en Lune nouvelle, bien fumer & arroser.

L'Hissope de jardins, Savourée ou Sadrieges sauvages, faut semer aux mois d'Août, Fevrier & Mars, en Lune nouvelle, & replanter en même Lune, bien fumer & arroser.

La Pimpinelle, Apy, Salette ou Vinette, Roquette, Nastor, Cerfeüil, & Corne de Cerf, faut semer en Août, Septembre, Fevrier, & Mars, en Lune nouvelle, & pour en avoir quantité & toute l'année les faut bien fumer & arroser.

Le Pourpier ou Pourchailles, faut semer en Mars & Avril, en Lune nouvelle, sur deux pieds de fumier, en païs froid à l'abris, pour en avoir des premiers. Et il en faut semer à la fin d'Avril, & May, en Lune nouvelle, pour les replanter, & cultiver comme dessus, pour les avoir belles.

Le Fenoüil doux faut semer en Mars & Avril, au declin, bien cultiver, fumer & arroser. Et le Fenoüil amer en même tems, lequel ne faut replanter.

L'Anis muscat faut semer en Fevrier, Mars & Avril, en Lune vieille, bien cultiver, & peu arroser, sans replanter.

Les Asperges faut semer & replanter en Fevrier, Mars & Août, en Lune pleine.

Le Fenoüil marin faut semer en Août, Fevrier & Mars, & en Lune nouvelle, & replanter en même Lune.

Le Sarcifix faut semer en Août, Janvier, Fevrier, & Mars, en pleine Lune.

Les Pois de Flandres faut semer en Août & Septembre, au declin, en lieu chaud, & prés d'une muraille, pour en avoir à Noël. Il en faut aussi semer en Fevrier & Mars, en même Lune, & les ramer de bois pour les faire monter. Pois Cinquantain faut semer en même tems & lieu, comme les precedens.

Les gros Pois faut semer en Janvier, Fevrier & Mars, au declin & en bonne terre : les faut bien cultiver, fumer & peu arroser : puis les ramer.

Les grosses Feves faut semer en Août & Septembre, au declin, à l'abris, & prés d'une muraille : Et en autre saison, aux mois de Decembre, Janvier, Fevrier, en même Lune : il les faut bien cultiver, fumer & arroser.

Les Pommes d'amour faut semer en Fevrier, Mars & Avril, au declin, dans des quesses ou pots, en lieu chaud, & replanter en même Lune. Et quand elles seront un peu grosses, les faudra cueillir, peler, & un peu boüillir : puis les fricasser avec du beurre frais ou d'huile doux, ensemble d'oignons & épices. Le tout bon pour l'estomach.

Les Artichaux faut semer en Aoust, Fevrier, Mars & Avril, en pleine Lune, & replanter de même, pour les avoir beaux, les faut bien labourer, fumer & arroser.

Les Cardes ou Cardons faut semer à la fin de Fevrier & Mars, au premier quartier de la Lune nouvelle, & cultiver comme les Artichaux. Et pour les blanchir, les faut lier, puis les mettre dans terre.

Le Cardon beni se doit semer & replanter en Fevrier, Mars & Avril, au premier quartier de la Lune : bien cultiver, fumer & arroser.

Le Coriandre se doit semer en Mars, au declin, & en bonne terre.

Le Pavot blanc & noir faut semer en Janvier, Fevrier & Mars, en pleine Lune : bien cultiver, fumer & arroser.

Le Passe-velours se doit semer en Fevrier & Mars, en Lune nouvelle, en lieu chaud, & replanter en Lune vieille.

L'Anet ou Scarlatte faut semer en Fevrier & Mars, au declin, & sans replãter.

Le Palma Christi se doit semer en Fevrier & Mars, au declin de la Lune.

Le Saffran ou Cartami, pour les Perroquets, faut semer en Fevrier & Mars, en pleine Lune.

La Marjolaine faut, semer au mois d'Aoust, au premier quartier de la Lune, & en lieu chaud : il la faut bien cultiver, fumer & arrouser.

Le Thym se doit semer en Aoust, Fevrier & Mars, en Lune nouvelle, dans des quesses ou pots, & replanter en même Lune.

L'Aspic faut semer en Aoust, Fevrier & Mars, en Lune nouvelle, & replanter en même Lune pour faire des belles allées.

Les Violettes faut semer & replanter au declin, ou aux mois de Fevrier & Mars les faut bien labourer, fumer & arroser.

Les passe-roses blanches & rouges se doivent semer en Aoust, Ianvier, Fevrier, & Mars, au declin, en lieu chaud, & replanter en méme Lune.

Le Pied d'Aloüette faut semer & replanter en Ianvier, Fevrier & Mars en Lune nouvelle, & lieu chaud.

La graine de Myrte faut semer au mois d'Aoust, Ianvier & Fevrier, en Lune nouvelle, dans des quesses & pots, & en lieu chaud & replanter en méme Lune.

Les Soucis doubles se doivent semer & replanter en lieu chaud aux mois d'Aoust & Mars, & en Lune Vieille.

Les Girofflées jaunes, & d'autres couleurs, faut semer en Ianvier, Fevrier Mars, au premier quartier de la Lune, dans des quesses & pots en lieu chaud, & replanter en méme Lune. Et quant aux autres qui ne se sement point, les faut replanter au declin de May, à la S. Iean: en Aoust, Septembre, Decembre, Ianvier, Fevrier, & Mars, en pleine Lune, dans des pots & quesses, & les biens fumer & arrouser, pour en avoir toute l'année.

Le Tournesol, faut aussi semer dans des quesses ou pots, en lieu chaud, aux mois de Ianvier & Fevrier, au declin, & replanter en méme tems.

La graine de Laurier, faut semer en Ianvier, Fevrier & Mars, au declin, & replanter en même Lune.

Le Plantain, faut semer en Fevrier & Mars, en Lune nouvelle.

La graine de Cyprés, faut semer dans des pots ou quesses, en Ianvier & Fevrier, en Lune nouvelle, lieu chaud, & replanter en pleine Lune.

La Nicotiane, ou herbe de la Reine, faut semer en Aoust & Fevrier, au declin en lieu chaud, en bonne terre, & arrouser.

La graine de Moutarde faut semer en Ianvier, Fevrier, & en Mars au declin.

Les Naveaux de toutes sortes, faut semer en May & Iuin, au declin, pour en avoir des Premiers, en bonne terre, & bien arrouser: Aussi en Aoust & Septembre, en méme Lune.

Pour avoir des Auberges, il faut planter les noyaux en Aoust, en Lune pleine, dans des pots ou quesses pour les avancer d'une année : les fumer & arrouser & replanter en méme Lune où l'on voudra. Et en autre tems, les faut semer en Ianvier & Fevrier, en méme Lune que dessus.

Pour enter les Sauvageons, les faut couper en Mars & Avril, au declin ; & ce qu'ils jetteront le faut canonner de greffes de bon fruit, où à l'écusson, & en méme Lune.

LA MAISON RUSTIQUE,

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE I.

De quelle forme d'Agriculture nous traittons.

DE tout tems les hommes ont aimé la nouveauté. Les Anciens avoient leur maniere d'agir beaucoup differente de la nôtre. Ils bâtissoient, ils s'habilloient, & même cultivoient la terre tout autrement que nous; nous leur devons pourtant cette premiere industrie. On ne peut disconvenir qu'ayant à traiter de nôtre nouvelle Agriculture, je ne sois obligé de confesser qu'on doit, pour la bien faire, s'accommoder au tems, & selon ladiversité des pays. Quoy qu'il en soit, le tout reviendra au même point que celle de nos Anciens, qui est de vivre du fruit de la terre par nous cultivée.

Le nom de Maison Rustique est Ferme, Metairie, ou heritage aux champs.

C'est pourquoy il m'a semblé hors de propos de s'arrester du tout à la difference du labeur des Anciens, selon les regiós habitées de plusieurs peuples d'iceluy, chacun desquels auroit une façon de vivre particuliere: outre que, pour aisément s'accommoder avec les personnes, l'on a toûjours voulu se ranger à la mode des païs, sans s'attacher ou par la lecture des anciens livres, ou par trop de curiosité (ruine & destruction des bons esprits) à tant de nouvelles manieres de bâtir, cultiver, parler ou écrire; car par tels moyés, en croyant reformer les choses, sans les bien connoistre, l'on est souvent cause qu'on les perd & aneantit. Pour cet effet ne vous estonnez pas si le bastiment & labeur de nostre maison Françoise ne ressemble du tout à celuy des Anciens. Car nostre intention est (suivant le Proverbe, qu'il faut apprendre les mœurs antiques, & agir selon le tems) de vous dresser les moyens de tellement asseoir & entretenir une ferme, metairie ou heritage aux champs (nommez-le comme il vous plaira) qu'il puisse nourrir, avec quelque profit & surcroit un bon ménager avec sa famille: ce que les champe-

Gaignage est un mot usité par les Champenois, qui signifie Metairie.

nois appellent aujourd'hu'y gaignage: car il n'y a chose qui apporte plus de gain à son maître que la terre bien cultivée, & raisonnablement entretenuë.

Le projet de ce qui sera décrit cy-aprés. CHAP. II.

Sommaire du 1. liv.

POur memoire, & comme par forme d'ordonnance de nôtre agriculture Françoise, nous vous proposerons un lieu champestre assis en tel endroit qu'il se pourra trouver, non pas choisir, & l'adresserons, sans dépens extraordinaires, une maison avec ses appartenāces telles, ou à peu prés, pour nostre tems, que le bon Caton a figuré pour le sien, en son agriculture Romaine : auquel endroit nous traitterons de l'état & office du fermier, de sa femme, de ses gens, du bestail, des volailles, & autres semblables choses. A l'un des costez de cette maison, iustement à l'endroit où donne le soleil levant, nous mettrons d'une part le jardin du ménage, qui au delà de sa haye vive comprendra les treilles à verjus, avec les herbages necessaires à la maison: auquel lieu nous n'oublierons les herbes medecinales. Et encor pour le profit, le saffran, le chardon à bonnetier, la gaulde, la garance & les filasses, si mieux ne semble reserver cette culture en pleins champs avec les marez. De l'autre part, nous placerons le jardin à fleurs & odeurs, avec ses ornemens & parterres, enrichis de plusieurs arbres estrangers. Au de là de la haye nous mettrons les potages, comme pois, feves, & autres sortes de legumes : aussi les melons, citrouilles concombres, artichaux, & semblables: auquel lieu nous traiterons des mouches à miel. Apres le jardin nous cultiverons le clos ou verger à fruits, & là poserons la pepiniere pour les sauvageaux, la bastardiere pour enter ; puis le carré des arbres perclus & transplantez, & là nous parlerons des vers qui filent la soye, & prescrirons quelque forme de distiler les eaux & huiles, & faire les cidres.

Sommaire du 2. liv.

Sommaire du 3. liv.

Sommaire du 4. liv.

Suivant le verger prés du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage, avec l'oseraye, l'ormaye, l'aunaye, & la saussaye ou circuit: & au delà nous mettrons l'estang, ou le vivier ; puis les grands prez pour la provision, & revenu du Seigneur.

Sommaire du 5. liv.

Entre le Midy & le Septentrion nous placerons les terres à grains, & enseignerons comme il les faut mesurer, & décrirons leur façon & labourage auquel lieu nous parlerons de la boulangerie, au dessus, moitié en pente, & moitié sur la butte ou colline.

Sommaire du 6. liv.

A l'endroit qui prendra plus du Midy, nous planterons la vigne, & cependant nous dirons la culture d'icelle, parlerons des vendanges, de la façon des vins communs & medecinaux ; & apporterons la diversité des vins qui croissent en nostre France.

Sommaire du 7. liv.

Entre le Septentrion & l'occident, nous mettrons la garenne en autre colline, ou costeau, & au dessus le taillis, & bois de haute fustaye, & cependant nous n'oublierons rien de ce qui appartient à la façon & gouvernement des bois & de la charpenterie. nous ferons aussi mention du parc pour les bestes sauvages, de leur chasse ; mais en peu de mots (car il n'est besoin qu'un bon ménager s'amuse à la chasse) & de la heronniere. Finalement nous décrirons en brief la façon & maniere de prendre les oyseaux.

Chasse aux oyseaux.

Par ce moyen il restera peu de chose à déduire touchant la beauté & profit d'une metairie champestre, telle que doit desirer celuy qui veut curieusement, & avec raison faire du labeur de sa terre.

Quelles choses sont requises avant que de bâtir la metairie. CHAP. III.

QVand à la proprieté de l'heritage, dont plusieurs Autheurs Grecs & Latins ont si curieusement traité, je ne m'y arreste pas autremét, presupposant, ou que cette Maison Rustique, & la terre à elle sujette vous soit venuë de succession, & que vous la vueilliez accommoder à vôtre aisance; ou que si vous l'avez achetée, vous l'ayés bien netoyée avant que de la bâtir, & approprier; car ainsi que l'on dit, que le premier bâtiment d'une bonne maison doit estre la cuisine, c'est à dire le revenu & le fōds pour l'entretenir, aussi le premier point & soin principal d'un pere de famille, avant que de bâtir & dresser sa maison, est de bien prendre garde qu'elle soit du tout sienne, & qu'il n'ait plus affaire à mineurs, crediteurs, rentiers ou superieurs qui le distraient de ses negoces. Qu'il ait fourny à tous frais, & solemnitez de justice, nommémeut aux licitations & decrets qui sont les plus seures voyes d'acheter aujourd'huy : car on trouve plus grand nombre de sots acheteurs que de sots vendeurs. Que l'an & jour soit passé, qu'il ait échangé, suscité & émeu nouvelles debtes, pour éclaircir son heritage: & n'y employe la valeur d'un denier, qu'il n'aye entierement achevé, borné & arpenté avec ses voisins, & acheté paix des plus hargneux. Notamment, qu'il soit hors de toute cour & procés, & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire comme l'on dit, que terre amene guerre, qne ce soit plûtost à luy à demander qu'à defendre, j'entens touchant les droits Seigneuriaux & censives, desquels il ne doit plus laisser décheoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce soit, qu'une tuile de sa couverture, qui à la suite du tems non reparée & remise, en fait cheoir d'autres, & porte grand dommage au logis

Assiette de la Maison Rustique, avec ses appartenances. CHAP. IV.

BIen qu en toutes choses chacun demande ses commoditez, & s'efforce d'approcher le plus prés de la perfection qu'il lui est possible, toutesfois le bien appris & modeste pere de famille, se contente de ce qui luy vient de la main & grace de Dieu, & prend en gré de sa munificence & l'argesse, tel gueret, tels fonds, & assiette qui lui échet, étant certain que le choisir, ny la perpetuelle jouyssance n'en est à lui, non plus que les Empires & Royaumes aux Princes. Pour cet effet, si le lieu de sa naissance, de succession ou acquest n'est naturellement si propre & commode qu'il le pourroit bien souhaitter, il le doit tellement accōmoder par son artifice, & tâcher par son labeur à le rendre si fertile, qu'il s'en puisse contenter, pour la nourriture de luy & des siens, & dresser une maison. Car il ne sçauroit plus desirer (si le proverbe est veritable) qu'en cent ans civiere, en cent ans banniere.

Labeur & art necessaire au Pere de famille. C'est à dire que toutes choses ayant eu leur grandeur, à la fin décroissent. Nulle situation de maison rustique parfaite.

Vouloir en cet endroit presupposer la situation d'une Maison Rustique, telle & si parfaite que rien n'y peut manquer, ce me sembleroit une chose hors de toute raisō. Il est vray que si tel endroit se pouvoit trouver, que l'air l'eau & la terre y donnassent entiere faveur, cela seroit fort à propos; mais ny les Empereur, ny les Roys ne se sçauroient contenter que de l'assiette de leurs regions, les unes plus chaudes, plus froides, plus sujettes à putrefaction, les autres moins utiles à la Production des fruits, & quelques unes de moyenne façon & rencontre. Toutesfois encore que le lieu ne soit

tout tant fertile que l'on voudroit bien, ny tant commode que le desire le grand Agriculteur Caton. Il faut neanmoins sur tout qu'il y ait quelque faveur de bon air : car bien que le fonds fut fertile, & doüé de toutes les perfections que l'on pourroit souhaiter en une possession champestre, neanmoins si l'air y est pestilent ou mal sain, ce seroit une folie d'y employer son argent & labeur ; Car, où l'on est en continuel peril de maladie ou de mort, non seulement la cuillette des fruits, mais aussi la vie des laboureurs est toûjours en doute : ou pour mieux dire, la mort y est plus certaine que le profit. C'est pourquoy (s'il se peut) il faut choisir un lieu loin des marêts, rivages de mer, & où le vent de Midy, ni celuy de Bize, ni autres tels vents dangereux soufflent ordinairement: qui ne soit aussi du tout exposé au Soleil du midy, ny au Septentrion, sur tout qu'il soit prés de quelque bon voisin, étant chose iusurportable d'être toûjours en querelle avec un méchant voisin : qu'il soit fort éloigné des forteresses & lieux de garnisons, pour le danger de la tyrannie & incursions des gendarmes : loin semblablement des rivieres & torrens qui sont sujets à se déborber, pour les frais necessaires à reparer les ruines & degasts du débord des eaux. Bien que ie souhaitterois fort qu'il ne fût pas beaucoup éloigné de quelque fleuve non ravissant, mais navigable, afin qu'à peu de frais les vivres puissent être transportez ailleurs pour en tirer profit, mesmes prés de quelque bonne ville pour la plus grande valeur du revenu qui se vendra mieux. Combien que vouloir avoir une maison champestre si parfaite, & si bien située que rien n'y pût manquer, ce seroit (comme nous avons dit) une chose contre la raison: comme aussi de s'attẽdre que le fonds & le terroir d'icelle, fût doüé de toutes les perfections que l'on pourroit desirer à la terre de grand rapport. Il est vray qu'outre que la necessité engendre l'artifice, & excite le soin, industrie, & peine de l'homme, il ne se trouve incommodité qu'il n'y ait quelqu'autre commodité pour recompense: comme en lieux chauds viennent les bons vins, & fruits de garde: en lieux froids, force eaux douces & quelquesfois marines, qui leur apportent grand profit: en d'autres le plus souvent, quand la terre n'est fructueuse au dessus, elle l'est au dessous, comme en pierreries, minieres, & autres telles choses, dont l'on fait échange en des meilleures. Ainsi nous nous contenterons de telle portée dont sera le lieu où il nous faut habiter, & établir nôtre domicile: & s'il n'est tel que le souhait d'un curieux, ou fort difficile à cõtẽter pourroit bien requerir, nous nous efforcerons de le bonifier par les moyens qui seront recitez cy-aprés.

Bon air necessaire à la maison rustique.

Il faut se contenter de ce que Dieu & la nature donnent.

Peu de maisons rustiques se trouvent assises en lieu qu'il n'y ait quelque chose à redire, comme faute d'eau en lieux pleins & élevez tels que sont la Beauce & la Champagne, encore que les terres y sont fortes ; ou bien en lieux élevez & montaigneux, trop grande abondanc d'eaux és descentes & longues vallées, telles que l'on trouve en quelques endroits de la Savoye, Daufiné, Auvergne, & Gascongne, esquels lieux il y a plus de pâturage que de labeur : d'autres quartiers sont naturellement sablonneux, comme vers Estampes, S. Maturin de l'archant, en la Sologne, & au pais des Landes, qui toutefois ne laisse d'estre aqueux, humide: d'autres quartiers sont croyeux & argileux, comme vers Rheims, Troye, & chalõs en Champagne: d'autres pierreux, comme vers saint Leu de Serans, Tonerre, Vezelay, en Dauphiné, & aux Pyrennées, où se trouve toute sorte de beau marbre : & quel-

ques-uns sont caillouëux plus propres à vignobles. Quoy qu'il en soit, le bâtimēt ne sçauroit estre en si étrāge lieu, que l'on ne puisse choisir le meilleur regard du Soleil, pour la santé des habitans, & l'accommoder à son aisance: mais le principal est du fonds de la terre à laquelle le bâtimēt de necessité est, & pour laquelle il est principalement dressé.

Lieux caillouëux pro pres à vignoble.

Si doncques le lieu haut & plat, comme la Beauce, ou haute France, a faute d'eau, il faut pour y suppléer, faire des mares par endroits en vos cours, & une cisterne en vos jardins; & pour le regard des terres, tellement rayonner qu'il y ait des fillons par voye, qui retiennent long-tems l'humidité, & si les terres se trouvent fortes, il ne les faut pas si souvent manier ni amander, & ne les laisser en jachere de quatre ans l'un. Si vous y faites des puits, il les faut creuser en convenable largeur & figure oblongue, c'est à dire, en quarré; plus longs que larges à la façon des puits Arāques, dont l'on se sert és jardins en Provence & Lāguedoc, avec leur auge au bord du puy, pour recevoir l'eau tirée: ou si l'eau est si basse dans terre, que telle maniere de puits ne puissent estre faits, il faut ordonner iceux puits à rouë & si larges qu'à chacun trait vous puissiez amener demy muy d'eau pour le moins, que vous ferez jetter en auges particulieres, & reserver pour la commodité de vos gens, & du bétail: surtout il faut avoir soin de biē recüeillir & garder l'eau du Ciel, soit en cisternes ou autrement.

Païs haut & plat. Cisternes. Terres fortes.

Puits Aranques. Puits à rouë

La cisterne sera posée en tel endroit, qu'elle reçoive les égousts de toutes les couvertures & toicts du logis: doit être serrement pavée avec argile & bon ciment: enduite & incrustée de pareil ciment, à ce que l'eau ne se trouve limoneuse, & ne prenne le goust de la terre: & s'il s'y fait quelque fente & crevasse, il la faut étouper avec cimēt, fait de poix claire, suif, chaux vive, & coques d'œuf broyées, & reduites en poudre, le tout bien mêlé ensemble: la gueule sera telle que celle des puits. Aucuns jettent dans les cisternes, anguilles, & autres poissons de riviere, pour y paître & estre nourris, afin que par leur mouvement l'eau acquiere plus grande legereté & ensuive aucunement le naturel de l'eau courante, mais telle eau n'est aucunement saine aux personnes, si n'est-elle pas au betail: il vaudroit mieux joncher tous les rez de chaussée de la cisterne, de petits cailloux de riviere, par eux l'eau en devient bonne.

Au Surplus, pour l'incommodité du bois, faites amaigrir la terre en quelques endroits proche de vôtre logis, avec sable, croye & cendre du foyer: plus y semerez ou planterez telles especes d'arbres que vous croirez vous pouvoir servir; combien qu'auparavant il seroit bon d'éprouver les sortes qui y viennent le mieux.

Si vôtre lieu s'estend jusques au fleuve, vos prez n'en seront pas si loin que vôtre maison, qui par trop s'avoisiner des rivieres, seroit sujette à catarres & dechets du logis: si est-ce qu'il n'est pas bon de s'en éloigner, pour la commodité tant de l'abrevoir du betail, que du lavoir des lescives, des cuirs, des lins, & chanvres, que du blanchir des toiles, si de ce faire il vous vient à propos, que du moudre de vôtre grain, qu'aussi (supposé que le fleuve prochain soit navigable) d'envoyer le recüeil des champs à la ville, mais il faut choisir l'endroit le plus élevé pour son assiete.

Ie laisse le plaisir des Princes & grands Seigneurs, qui pour leur delectation habitent l'Esté és lieux aquatiques artistement cultivez, ornez d'eaux,

& parez de toutes delices:aussi ne faut-il que le coust de nôtre pere de famille luy fasse en rien exceder le goût:car les Princes ont dequoy changer de logis,selon les saisõs de l'année,& faire souvét à leur appetit du quarré le rond ,& au contraire. En lieu sec comme Beauceron,champenois,& païs de montagnes, faites si bien asseoir vôtre bâtiment, qu'il prenne l'Orient equinoctial,& retiéne du Soleil levant de Mars & d'Octobre,ou plûtost de Septembre. s'il y a colline,bâtissez en crouppe, prenant vos veuës vers l'Orient;si vous êtes en païs froid,ouvrez des veuës aussi au regard du Midy,& peu ou point vers le Seprẽtrion,si ce n'est és greniers où vous mettez les grains, & autres telles choses sujettes à charentons & vermines. A l'endroit du Septentrion, vous ferez la touche du bois pour la marque de vôtre lieu & défence d'iceluy cõtre les vents Septentrionaux au tems d'Hyver:mais si vous estes en païs chaud,il vous faut opposer la touche au Midy, vents, & Soleil d'iceluy, & faire hardiment ouverture de vos veuës, principalement esdits greniers & galetas,au regard du Septentrion.

Païs sec. Beauce. Champagne. Colline pour bastir.

Choisissez les endroits de vos terres les plus propres pour les fruits, grains,& pour la prairie,& adressez vôtre vigne à l'aspect du Midy. Vous ferez aussi quelques croisées garnies de leurs contrefenestres,à l'endroit du Midy, pour les ouvrir en tems de bize. Tels lieux se trouvent en païs de montagnes, qui desirent fort l'Orient : mais avec ce toutesfois ils veulent moyenner du Midy, pour la chaleur qui leur est necessaire.

Iugement pour trouver l'eau à faire Puits.

Les puits y sont recommandez & necessaires beaucoup plus qu'és vallées & planures,& pour trouver l'endroit où il les conviendra faire,il faut choisir le Levant en commencement de descente vers le Septentrion, non l'Occident:encore mieux vers le Midy,ou aprés avoir du soir découvert la terre en divers lieux de trois pieds de large, & cinq de profondeur : & puis aprés y estre retourné du matin,à Soleil levant,il faut écouter comme il sõne sous le bâton de houx garny par le bas de quelque roüelle de fer,ou laiton, ainsi que le bas d'une houlette sans croc : & là sous le jugement de l'oreille entendre comme le dessus raisõne,soit ainsi qu'un mortier,ou terre glaise, argile, ou autre bien dure : ou ainsi qu'un verre à demy cassé : ou autrement en façon d'un creux bien profond, qui sent sa carriere,& est le plus seur jugement.Ou bien au mois d'Aoust,ou Septembre, lors que la terre est bien seiche,un peu avant que le Soleil se léve,il faut se coucher plat en terre, ayant le regard au Levant, & choisir l'endroit d'où vous verrez sortir quelque vapeur en façon de petites nuées, car c'est indice d'eau hautaine. Où bien pour en faire plus prompte experience,faire fosses profondes de quatre pieds dans terre,y mettre éponges ou toisons de laine bien seiche & nette,les couvrir de branches d'arbres,ou fueilles d'herbes,puis quelque tems aprés les retirer de terre, lesquelles trouvées moites & humectées, denotent l'abondance d'eau selon la qualité de la moiteur : si aucontraire seiches,elles signifient le defaut.Plusieurs prẽnent indice d'affluence d'eau par les petites nuées & vapeurs qu'ils voyent s'élever de terre en l'air en tems sec & serain.Quoy qu'il en soit, il ne faut du tout s'arrêter aux herbes qui croissent par dessus avant que de faire la premiere atteinte:car sous le Gobelet ou le pas d'asne, plantain,chiendent,quinte-fueïlle, trefle,millefueïlle,l'eau n'en est loin, mais elle ne vaut rien, si l'on ne creuse bien au plus profond,comme à Bagnolet, belle Ville sur sablon, ou és endroits de

Bagnolet, Belle-ville sur sablon.

Livry. Sous verveine quelquefois se trouve bonne eau & profonde, selon la nature de la terre: & que la source est provenante du fonds à bouïllon, soit de sable rouge, ou de roche grise, non pas des costez qui tantost se tarissẽt. Sur tout pour avoir puits qui ayent eau de bon goût, & ne tarissent jamais, il faut choisir terre sabloneuse, ou noire, ou Galeuse, ou pleine de cailloux rouges, argileuse : & singulierement celle qui a cailloux & sablon ensemble, jamais la croyeuse, boüeuse, limoneuse, ny celle où les saulx, le roseau, les cannes & autres telles plantes, qui sont engendrées d'humeur aquatique croissent ; car encor que tels lieux soient abondans en eau, toutesfois l'eau n'en vaut rien, & est facile à tarir. Pour cet effet tant que vous pourrez, faites que vos puits soient éloignés des fosses où l'on fait pourrir le foin des étables du betail, des toicts à porceaux, & tout autre lieu pouvant nuire pour l'égard du pissat des bêtes, s'il ne sont creux & profonds. Il est vray que les Puits seront d'autant meilleurs, qu'ils auront l'eau hautaine, & non en grande profondeur. Car combiẽ que l'eau de tels puits soit moins chaude en Hyver, & en Esté moins fraiche, pourtant elle ne sera infiniment meilleure, pour plus participer du Soleil & de l'air, qui sont les deux qui ennoblissent grandement l'eau, & si la contrainte du lieu les rend trop bas & profonds, il faudra corriger le vice de l'eau en puisant peu & souvent, car le debat & agitation de l'eau bonifiera, sur tout ne les pas couvrir.

Livry Verveine.

Puits qui ne tarissent jamais.

Puits de bonne eau.

Les fontaines semblablement en tels lieux de montagnes sont de requeste, tant pour la commodité de l'eau qui en est beaucoup meilleure & plus plaisãte que celle des puits, qu'aussi pour la beauté de la maison Rustique: & pour trouver leur source, il faut user de semblables moyens que nous avons décrit pour les puits, sinon qu'il faut choisir vers le Septentrion, le bas des montaignes hautes & grosses, ayant concavitez, & environnées de plaines, car en telles plaines l'eau s'amasse & s'égoutte par la terre : & cela est, si vous en voulez grande abondance : mais si vous demandez la perfection de l'eau, il faut choisir les lieux hauts & découverts dont la pente joüisse du Soleil levant. Car l'eau de telles fõtaines est beaucoup plus legere & deliée, & tant plus roide elle court & de plus loin, & à l'air & Soleil à planté, tant plus elle acquiert de bonté, mémement si elle descẽd des hauts rochers, comme étant battuë & rompuë en passant par les precipices des pierres & aspreté des rochers. Il faut aussi remarquer que telles montagnes soient pleines de chiendent, plantain, queuë de renard, pouliot sauvage, saulge d'outre mer, qui est appellée adianthos, mille fueïlle, chameleon, & generalemẽt d'autres herbes & plantes qui proviennent sans être plantées, & par nature verdoyantes, bien ramées, bien épaisses, & bien fleuries.

Fontaines.

Trouver source des fontaines.

Le tems le plus commode de toute l'année & de plus grand jugement pour trouver les sources des puits & fontaines, sont les mois d'Aoust ou Septembre: car lors on connoit bien les forces de la source, quand la terre par les grandes chaleurs de l'Esté n'a plus l'humidité de la pluye : il faut alors asseurer que telles sources ne tariront jamais.

Tems de trouver les sources.

S'il advient que la source de la fõtaine soit quelque peu loin de la metairie, vous y pourrez faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus cõmodemẽt par canaux & conduits faits de plomb, ou de bois, ou de poterie: les meilleurs sont de bois d'aune, ou de sapin, ou de pin duquel sort la poix resine, parce que tels bois ont un humeur oléeux & chaud, qui resiste facilemẽt aux

Canaux ou tuyaux de fontaine à faire venir l'eau.

injures de l'eau:aprés eux, ceux de poterie, si n'estoit que l'eau portée par iceux cause obstruction. Ils doivent être épais de deux doigts;aigus d'un côté de demy pied pour entrer l'un en l'autre:les pires sont de plomb,parce que l'eau qui y est cõduite,acquiert une mauvaise qualité du plõb,à raison de la ceruse, mais elle cause souventesfois dissenteries, & d'autres semblables maladies, si nous en croyons à Galien, & à ceux qui pour ce regard appellent les Parisiens foireux, parce qu'ils usent des eaux de fontaine qui coulent par canaux de plomb,cè qui toutesfois ne semble du tout estre asseuré,veu que la ceruse ne peut sortir ny estre faite du plomb sans vinaigre: nous voyons plusieurs Païs boire de telles eaux sans dissenteries. Quoy qu'il en soit, il faudra bien enduire & souder les canaux par mixtion faite de chaux vive & graisse de porc, ou poix resine & blanc d'œuf, ou de chaux, blancs d'œufs, huile & limeure de fer,parce que tout cela resiste à la corruption & pourriture venãt de l'eau:si quelque montagne empêche la cõduite des tuyaux,faudra y dõner passage:si quelque vallée,faudra élever les arcs tels,que l'õ peut voir en un village prés Paris nõmé Arcueil,ainsi apellé pour tels arcs,ou plãte-pieux & marrein à suporter les cõduits de l'eau

Quelles eaux sont les meilleures.

Or ce n'est pas assez d'avoir trouvé sources de puits & fontaines,encor faut-il adviser à la bonté & salubrité de l'eau, ainsi qu'enseigne Aristote: car puis que nôtre vie consiste la plus grand'part en l'usage de cet elemẽt, il est biẽ raisonnable que le maître de sa maisõ Rustique soit soigneux d'avoir bonne eau, veu que l'eau doit estre le principal breuvage de ses serviteurs,& que le pain que luy & sa famille mangẽt,en est pestri, & la plûpart de sa viande en est cuite.La meilleure eau & plus saine de toutes,est celle de pluye,qui tombe principalement en Esté quand il tonne & éclaire bien fort,toutesfois l'eau de pluye engẽdre dureté de ventre & obstruction,principalement celle qui est gardée és cisternes recemment faites à raison du ciment dont elles sont enduites, même se corrompt assez tôt(excepté celle qui pleut en May)& estant corrompuë gate la voix,apporte une raucité & petite toux:aprez,est l'eau de fontaine qui descẽd des montaignes,& coule parmy des pierres & rochers: puis l'eau des puits, ou celle qui sort au penchant de la montagne,ou celle qui naît au fond de la vallée.La quatriéme est l'eau de riviere.La plus mauvaise est celle d'un estang ou marests:& sur tout celle qui ne court point,est pire,& pestilẽte.L'eau de neige & de glace est la plus mal saine de toutes,d'autãt qu'elle est plus froide & terrestre,pour n'estre point subtilisée par la chaleur & vertu du Soleil.Quant à l'eau des puits & fontaines,laquelle n'est pas toûjours & en tous lieux trouvée bõne, sa bonté sera connuë, si elle n'a saveur, odeur, ny couleur quelconque, neãmoins bien claire & de la sorte de l'air,prenãt soudain la couleur de la chose qu'on jette dedans;si elle est nette,tiede en Hyver,froide en Esté,facile à échauffer, & subite à se refroidir: en laquelle les poids,feves,& autres semblables choses cuisent facilemeut, & qui étant reposée quelque tems en un vaisseau d'airain,cuivre,ou d'argent bien écuré,ne délaisse aucune teinture ny tache au vaisseau; si l'ayant fait boüillir en un chaudeton bien net,ne depose sediment ny ordure au fond:si ceux qui en boivẽt ont la voix claire,la poictrine saine,& le teint du visage net & naif:finalement celle qui avec les autres marques est bien legere,& par consequent la meilleure ẽtre plusieurs sera jugée celle,qui excede esdites marques & qualitez

litez,& pour ſçavoir qu'elle eſt la plus legere,peſez pareille meſure de chacune eau, ou bien prenez deux,trois ou quatre drapaux de même toile, longueur & largeur,ſelon la quantité des ſortes d'eaux que vous voudrez parangoner, & en chacune moüillez ſon drapeau, égoutez les drapeaux, & les peſez l'un aprez l'autre:car le'au où aura trempé le plus leger d'iceux excedera en legereté les autres. Il eſt vray que la legereté de l'eau ne ſe connoit tant au peſer qu'en ce que beüe elle donne quelque ſentiment de peſanteur aux hypocondres,& deſcend ſoudainement: même que ſoudainement elle s'échauffe & refroidit ſoudainement.

Lieux à produire pierres

Les lieux ſecs,& païs de montagnes produiſent communement les pierres, ce qui ſe connoit par le maniment de la terre rude & aſpre,& du caillou au deſſous d'icelles,qui autresfois y pourroit eſtre cheu & jetté de façon que quelquesfois l'on trouve ſur le friche le pourtrait des fruits,& de grains aſſemblez,& congelez en pierre:ce que l'on void prés Mommiral en Briſe où le bois eſt congelé en pierre, ou ce que le foüir en fait bien promte & ſoudaine experience: cela vous poutra ſervir à vos cloſtures, tant de de parc de vignes,& autres commoditez,ſans le profit que vous en pourrez faire à la vente du moëllon & pierre d'appareil.Mais gardez-vous des Carriers & de leur tromperie, qui ſouvent nous preſtent leur peine à intereſt.

Carriers trompeurs.

Terre pourquoy eſt dite mere.

Et quant à la terre eſtant priſe en terme general, elle porte tous grains, fruits,herbes,fuſtayes,metaux, pierres & autres choſes,qui dés ſa creation luy ont été attribués,dont à juſte titre les anciens l'ont appellée mere;mais bien que pour eſtre froide & ſeiche de ſa nature on la puiſſe dire toute une elle acquiert pourtant des qualitez contraires,ſelon les particulieres aſſietes de ſes endroits,d'où procedent la diverſité des choſes & il advient que toute terre n'en porte pas,mais une ou deux pour le plus.A cette cauſe pour éviter frais & peine, ſur tout éprouvez ou par vôtre experience, ou bien par l'enquête que vous en pourrez faire à vos voiſins,quel fruit,quel grain, quelles ſortes d'arbres y viennent le mieux.Tel endroit en la France,& en la franche Beauce ne porte que le ſeigle,qui eſt contre le naturel de ſon gueret:autre n'aime que le pur froment,la Saloigne aime le mars,& quelque fois le mereil:la Touraine meritoirement appellée jardin de France,ſe trouve feconde en jardinage & arbres fruitiers. comme celle qui eſt appelleée Brie,ou Braye(pource qu'elle eſt ſituêe entre les fleuves de Marne & ſeine) produit fruits & grains à foiſon,& celle qui eſt entre la Marne & la riviere d'Aube, rapporte une infinité de foins: toutesfois la diligence du pere de famille peut dompter par ſon induſtrie l'imbecillité d'une terre,ainſi que toutes bêtes ſe peuvent apprivoiſer par le labeur des hommes.

Produire ſeigle contre le naturel de la frāche Beauce

Tourraine, jardin de France.

Labeur de l'homme apprivoiſe tout

Endroits aquatiques,& marécageux

Aux endroits aquatiques & marécageux, il eſt neceſſaire de s'aider de la cōmodité des eaux leſquelles ſouvent vous divertirez par écluſes & canaux au profit & amandement de vos paturages, viviers,ou étangs,à l'entour deſquels plus commodes vous rayonnerez tels arbres,& telles plantes profitables,que vous ſçaurez étre aimées des eaux.Et faut bien ſur tout obſerver la diverſité du fonds de la terre, qui en lieux aquatiques ſe trouve ſouvent differente & étrange, ſelon la nature duquel il ſera bon d'approprier leſdites plantes.

Fonds de la terre aquatique.

Vôtre maiſon en telle aſſiete ſera plus forte & plus plaiſante en Eſté, mais de plus grand entretien en tout tems, ſi vous la voulez environner

Islettes de Flandres. d'eau en façon d'Islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flandres, ausquels est familiere cette commodité, de pouvoir en temps propre recouvrer le poisson, la sauvaigne d'oyseaux, les arbres tant fruitiers, que de chauffages & bastimens, sans l'aysance de leurs excellens pâturages : mais la santé de *Bastir en heurt.* vous & des vôtres y est offensée, en Hyver principalement, pour cet effet le meilleur est de bastir en heurt, comme faisoient les anciens Romains, & laisser les eaux au bas pour la recreation de vôtre vuë, si vous n'avez le moyen d'enclorre le tout en ce parc pour vôtre haras, & autre betail, qui en ce lieu profite assez hormis la bête à laine.

Desert, landes & joncs. Si vôtre metairie consiste la plus grande part en desert & landes, vous ferez des terres à labeur & les mettrez en nature, les loüant diligemment, & bêchant souvent: car le jonc, la fougere, & autres tels herbages meurent facilement quand la terre est souvent labourée, & si plûtost vous avez desir de les ôter, & plus seurement, vous fumerez la terre les deux années premieres, & y semerez des lupins, ou des feves, afin qu'en medecinant le vice de vostre champ, vous y puissiez prendre quelque profit & revenu.

Terres pierreuses. Les terres pierreuses se peuvent nettoyer en ôtant les pierres, & s'il y en a grande quantité, il en faudra faire monceaux en certaines parties de la terre, & par ce moyen l'autre partie en sera vuidée & delivrée: ou mieux quand les journées des manœuvres seront à bon marché, il faudra labourer la terre fort creux, & y enterrer les pierres bien avant, puis les couvrir de terre.

Terres novales. Si la metairie consiste la plus grande part en forests & bocages, vous en ferez les terres novales en arrachant de jour les arbres avec leur racine ; ou s'il n'y en a gueres, il suffira de les couper & bruler, puis labourer. Et telle terre a coustume pour les premieres années de rapporter beaucoup, parce que l'humeur & substance qui auparavant estoit employée à la production & nourriture des arbres, buissons, & herbes, s'addresse tout aux grains qui y sont semez, ou parce que s'étant engraissée & meliorée des fueilles & herbes de plusieurs années, lesquelles de son naturel elle produisoit avant qu'elle fut defrichée, par apres suffit à nourrir & rapporter grande abondãce de fruits: aussi étant destituée de ses premiers alimens, elle s'amaigrit avec le tems pendant la fraicheur, & humidité, qui étoit entretenuë par le couvert, & ainsi elle ne demeure pas si fertile qu'au commencement.

Lieux sablonneux. Les lieux sablonneux se peuvent amẽder de fient & de marne, qui toutesfois sans cela, au moyen de quelque eau subterranée, en certaines contrées ne laisse pas de rendre profit à leur maistre : mais ils demandent repos, qui est le principal remede à leur foiblesse, & au surplus, varieté de semence, comme de legumes aprés le seigle: la maniere de les connoître est commune. Quand le sable est gras & jaune, alors il se trouve bon pour le grain, *Connoissance de la nature du sable à quoy sert.* & quand il est blanc & sec, il est bon pour les bois & fruits sauvages.

Il faut pourtant s'accommoder au naturel de son terroir, semant & plantant par endroits des choses à luy propres, & qui luy viennent à gré, comme legumes, millet, panis, ris, lentilles, vesses, & choses qui ne requierent gueres grande graisse.

Terres fortes. Les terres fortes sont bonnes pour le vignoble, & produisent assez de bled froment, pourveu que l'année soit seiche, principalement au mois de May, mais fort peu d'autre revenu : aussi si les saisons sont pluvieuses, elles rapportent peu de grain, & grande abondance de pailles.

La terre cruë, aspre & crossante est mal-aisée à cultiver, & ne produit froment, ny autre chose qu'à grande peine, encore que les saisons soient temperées en pluyes & seicheresse. Pour les amender labourez-les tres-bien, hercez & engressez-les souvent avec force fient, ainsi vous les rendrez meilleures & moins sujettes aux injures du Soleil, des vents, & de la gelée : mais sur tout ne leur desirez la pluye : car l'eau leur sert de venin. *Terre aspre.*

La terre argilleuse & forte, comme en Bresse, & en plusieurs lieux du Partois, veut plus grands & profonds rayons au labourage, & par tout ailleurs, ou bien par endroit des Pierres fort profondes & réchaussées de bonne terre pour l'égoust des eaux, qui naturellement y sont entremêlées, & par la viscosité de la terre ne se peuvent aisément écouler. Ce lieu n'est propre pour les arbres, ny pour la vigne, sinon pour quelques arbres fruitiers, bien cultivez & entretenus : bâtissez en heurt assez prés du fleuve, & prenez moitié d'Orient, & moitié de Septentrion parce que ce lieu est sujet à putrefaction, & assez mal-sain. *Terre argileuse.* *Bastir en heurt.*

Plus sain est le terroir de Croye & d'Ardoise, combien qu'il soit plus infertile: mais il le faut bien amender & obeïr sur tout à ce qu'il aime: car le principal du ménager est de bien connoître le naturel de sa terre, & ne la contraindre à porter ce qui luy est contraire, quelque amendement qu'on luy fasse: aussi n'a-t'on non plus de profit de la terre par contrainte, que des bêtes par violence. Car si elles vous servent de force, il vous en coûte davantage par blessures, maladies, & si elles ne durent gueres en bon estat. Aussi dit le proverbe, le bon pere de famille doit plus entendre au profit & longue durée de ce qui luy est sujet, qu'à son plaisir & singuliere utilité. *Terroir en croye & ardoise.*

Tout païs de bon vignoble est pierreux & gravelleux, ou caillouneux, & se trouve meilleur en costau de Midy, ou vers la descente au fleuve: cet endroit n'est si bon pour le grain: sur le plus plat d'iceluy, il le faut châtier & fumer. Faites là vostre bâtiment en pente, au regard, moitié d'Orient & de Midy, où ne vous retirerez loin du fleuve, pource que dessus a esté dit.

La meilleure terre est la noire, & friable, ou meuble, c'est à dire, que facilement s'esmie entre les mains, & que l'on sent legere, douce & grasse au manier, telle qu'on trouve au païs de Touraine. du Mayne, & Anjou, qui sont propres à toute fertilité, & abondance de biens, riches en collines, vallées, pasturages, blayeries, vignobles, & toute sorte de fruits: mais par raison ils cedent à la Provence, partie du Languedoc, Guyenne, meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du Soleil meridional, rapportent non seulement en plus grande abondance, mais les fruits de toute sorte beaucoup meilleurs, & de plus grande force. C'est le païs de promission en nôtre Gaule, & n'a que cette incommodité du vent Meridional, qu'ils appellent Austraut, qui sans la Bize luy engendreroit presque annuellement malheureuse calamité pour les personnes, & pour le bêtail. Pour cet effet il faut en ce Païs élever le bâtiment à mont, & du tout luy clorre & boucher l'air du Midy, sinon quand en grand Hyver il en sera besoin. *Bonne terre* *Pays fertiles en France.* *Fertilité.* *d'Aquitaine.*

Or pour parler en general, on connoîtra la terre estre de grand rapport par ces moyens : si elle est noirâtre ou jaunatre : si elle ne se dissout point, quand elle est mal cultivée: si elle n'est point réduë fangeuse par l'impetuosité & abondãce des pluyes qui serõt cheutes, mais imbibe toute l'eau qui tombera, retenant cette humidité & fraischeur par long-temps, si en temps *Signes de terre bonne & fertile.*

d'Hyver ne devient dure en sa superficie: si sans estre cultivée ou ameliorée à force de labeur, ou de graisse de fient, elle produit herbes florissantes, arbres de haute futaye, droits, espais, branchus & abondans en leurs fruits qui sont bons & savoureux, & nourrir bleds fertiles, si par arroser, ou pleuvoir, elle devient enflée, & comme emboutie & noire, & non encuirassée, & blancheatre; si l'eau qui en sort est douce, ou bien si les gazons d'icelle dissous & detrempez en eau douce, & de bon goût par deux ou trois heures, n'empirent point le goût de lad. eau laquelle il faudra goûter aprés qu'elle aura esté coulée & clarifiée. Car naturellement l'eau issant de la source, ou retirée au detrempis, retient & rapporte le goût de sa terre, & au contraire si détrempée en eau elle represente au goût une saveur douce: creusée, & deux ou trois iours aprés remise en la fosse dont elle a esté tirée, elle comble en surmontant ladite fosse: car ce faisant elle est terre grasse, là où ne faisant que rasser ladite fosse sans plus, elle ne sera que moyenne, & l'atteignant aux bords d'icelle fosse, elle sera terre legere: davantage si arrousée de pluye elle jette une odeur plaisante. Au contraire, la terre doit estre jugée de nulle valeur, qui n'a toutes ces marques de bonté, & principalement qui est gluante, argilleuse, pleine de craye, blancheâtre, qui crosse & tremble, qui est trop dure, aspre, & trop forte, qui est aquatique & marécageuse, qui a un goût salé ou amer, qui produit arbres, & herbes ameres, froides & épineuses, comme buis, fougeres bruyeres, absynthe, genevre, lavande, geneste, brusc, & autres semblables: comme au contraire les joncs, les roseaux, le menu herbage, le trefle, hiebles, ronces, pruneliers sauvages, ou pruneliers, & autres telles choses démonstrent la bonté & fertilité de la terre: car les choses dessusdictes ne se trouvent & nourrissent gueres qu'és veines douces de la terre.

Meschante terre.

CHAPITRE V.

Le bastiment & pourpris de la maison Rustique.

Achete paix, & maison faite, dit le bon pere de famille, & l'Auteur des Georgiques Latines, prises tres-bien les grandes fermes & maisons, dont les appartenances & dépendances sont grandes: mais il conseille de cultiver & labourer ce peu que l'homme sçait faire. Car comme les grandes cages ne font pas les meilleurs oyseaux, aussi n'est ce pas du tout le plus seur d'avoir de si somptueux & spacieux bastimens aux champs, ny si grande quantité de terres qu'il les faille toutes mal cultiver, ou pour bien labourer une partie en laisser l'autre en friche, ny de vouloir posseder grãdes & superbes metairies, qui n'a la puissãce de cultiver la possession; & d'aventure l'on ne se veut mettre à la Misericorde de Messieurs les metrayers, qui pour leur profit, ainsi que les mauvais chartiers, ne veulent voir chommer leurs gens, ny chevaux, mais par continuel & sans respit travaillét tant les terres de la ferme, qu'elles durent peu ou rien en valeur. Qui est la cause que le Seigneur baillant son lieu & metairie à ferme, doit estimer que l'affection & vigilance, à conserver & maintenir ses terres, ne se peut bailler par les lettres du bail, & qu'il faut que ces parties icy soit exercées par luy-même, visitant bien souvent le train & maniere de ménager de son fermier, pour lui oster toute occasion aux mal-versations dessusdites. Aussi dit-on que l'œil du maistre engraisse le cheval, & qu'il n'est si

Les grandes cages ne font pas les meilleurs oiseaux

Fermiers infidelles.
L'œil du maître engraisse le cheval.

bon ménager que soy même ; car il se trouve peu de laboureurs ou à tâche ou à ferme. qui n'aime bien moins le profit de leur Maistre que le leur, & qui ne mettent toûjours quelques cas en arriere. *Menager nul si bon que soy-même.*

Mieux vaut donc le petit bastiment de bonnes matieres, peu somptueux, bien assis, & bien accommodé (mais qu'il ait du tout un peu) qu'un lieu si somptueux & spacieux, qui fasse envie aux plus grands, ou qui à la longue contraigne son maistre d'en revendre; car le bon Agriculteur Romain dit, que le Maistre de famille doit tant faire du petit par son labeur, qu'il ait plus à revendre qu'à acheter, & que toûjours il soit plus fort & plus puissant que son champ: car veu qu'il faut que le Seigneur cõbatte contre luy, si le champ est le plus fort, le Seigneur sera interessé. Doit estre aussi le lieu aux champs souvent usité & reparé, parce que la cheute de quelque partie, ou de quelque chose qui serve en iceluy, delaissé & negligé un an seulemẽt tire quant & elle une autre ruine, & coûte trois fois plus à faire, qu'un mois ou quinze jours aprez & ne font rien en cet endroit les propos de ceux qui disẽt, que *la terre chevauchée est à demy mangée:* & que *terre loin de soy n'apporte que flacons & bouteilles.* Car j'entens que le Maistre y soit plus ordinairement qu'à la ville, & qu'il en fasse estat pour sa nourriture & épargne: autrement sa maison & maiterie sera plus pour ses serviteurs que pour soy-même, & couste plus qu'elle ne rapporte. Au reste, qn'en rustiquãt il prenne ses ébats à entendre au gouvernement du sien, sans s'amuser à la chasse aux banquets, grandes compagnies, à yvrogner & traiter les survenans, & s'addonner outre mesure à ses ébats & recreations d'esprit. *Office d'un bon maistre de famille.* *Il ne faut rien laisser decheoir pour peu que ce soit.* *Terre chevauchée est à demy mangée.*

L'assiete du bastiment sera en croupe d'un costau, d'une petite colline, ou de quelque heurt, si le pays est bossu & montueux ; car par ce moyen il iouyra en toute liberté de l'air, & de belle veuë : sera à garand des brouïllards, ne sera morfondu en Hyver des gelées, ny en esté trop échauffé, & les eaux & ravies qui coulent en descendant du haut de la montagne, ne mineront ou n'endomageront les fondement de son logis, pourveu qu'il ne soit pas trop sujet aux vents, ou pluyes de toute l'année : prendra ses principales veuës vers le soleil levant du mois de mars & de Septembre, car les vents qui viennent de ce costé sont secs, plus chauds que froids, ains fort sains, tant au corps qu'a l'esprit de l'homme, & la chaleur du soleil qui vient entrer le matin dans la maison, amoindrit & dérompt la grosseur & obscurité de l'air : attendu que tant plus son bastiment sera tourné vers ledit Orient, tant plus facilement il pourra recevoir en Esté le vent, & en Hyver sera moins battu des orages & gelées. Les greniers seront ouverts devers le couchant pour leurs maitresses veuës, & d'une veuë servant vers le Septentrion, pour la cause qui a esté dite cy dessus : mais les estables de toutes bestes auront fenestres vers le Midy, opposées au Levant, d'autant que les vents y passant les feront saines en toute saison. Il est vray qu'aux estables des chevaux il est besoin de donner une veuë servant devers le Septentrion, pour l'ouvrir en tems de haut Esté, durant les vehementes chaleurs, & ce à l'heure de leur sejour & repos, qui est l'heure de Midy : car en ce temps & à cette heure si vous ne leur donnez quelque evaporail refrigeratif, l'ardeur du soleil du Midy qui donneroit dedans, & la chaleur du fien qui est dans l'estable, l'haleine & presse des chevaux y estant, les mettroit en telle sueur, vanité de corps & degoust, que l'estable les rendroit *Assiette du bastiment.* *Veuës du logis.* *Greniers.* *Estables.*

Basse cour. lassez : & aneantiroit autant que la charrue. Et quant au reste du logis, ou basse cour, vous ne devez pas vous soucier en quelle part vous les adresserez, bien que les mettant en visée de Septentrion, elles ne seront que bien à propos. Ces considerations-cy des veuës ne sont si formellement contraintes, que les qualitez differentes des païs où les bastimens seront assis, ne vous puissent mouvoir à les disposer autrement, même qu'il se trouve en des contrées de tels vents qui y sont comme habituez & ordinaires, lesquels selon les endroits par où ils passent, marineux, marécageux ou autres, portent avec eux qualité nuisante, ou peu profitable: esquels endroits vous pourrez varier l'ordonnance susdite. Et à vray dire, puis que par le moyen des fenestres & contre-fenestres vous pouvez deffendre l'accez & au soleil & à tous vents quelconques, vous aurez liberté de faire des veuës telles qui seront necessaires pour opposer à l'injure de l'air, de quelques endroits qu'ils se presentent. Et quoy que chacun bastisse à son appetit, toutefois la raison doit estre toûjours preferée: & l'homme seroit de mauvais jugement s'il avoit place & commodité, qu'il ne s'accommodât en sorte, que de l'un des costez de sa chambre il eust veuë sur sa cour, & sur la premiere entrée de sa ferme : & de l'autre sur ses jardins & terres principales. Pour cet effet, afin de plus aisément dresser un bastiment comme de neuf, ou bien le reparer à sa fantaisie, il faudra faire en la maniere qui s'ensuit.

Raison à preferer par tout.
Les veuës du bastiment.

La forme du bastiment.
Mares.

Figurez-vous une cour grande & spacieuse, qui soit bien quarrée de tous sens, au milieu de laquelle faites creuser deux mares pour le moins : l'une pour les oyes, canars, & autre bestail: l'autre pour roüir ou tremper & r'amollir les lupins, osiers, verges, & autres telles choses, même pour la pourriture de vos fiens : & plus au delà un puits avec deux ou trois auges de pierres de taille, pour abreuver le bestail & les volailles, si vous n'avez la commodité de la fontaine, ou prochaine riviere ou ruisseau. Faites aussi deux fumiers, l'un pour retirer & pourrir le fient nouveau, & le garder pour l'année suivante: l'autre pour d'iceluy prendre le fient vieil & pourry, & le porter dehors aux champs. Ces deux fumiers doivent estre loin de là, & en pente desdites mares & puits, si le lieu s'y adonne, ou à tout le moins creusez bien avant dans terre, & pavez au fonds, de peur que la terre ne boive l'humidité; car il faut que le fumier soit en continuelle humidité, afin que si d'avanture parmy l'estrain, feurre, ou paille, qu'on y apporte, il y avoit de la graine de quelques herbes, ou d'épines mêlées, elle se pourrisse, & ne puisse germer, ny engendrer méchantes herbes quand le fient sera épandu par les terres. Et pource les sçavans laboureurs couvrent de clayes les curailles qu'ils ont jettées hors des estables, afin que le vent ne les desseiche, ou que le soleil & le vent ne les hasle & reduise en poudre.

Fiens.
Puits.
Fumiers.

Murailles de la cour.

Cette cour contenant un arpent en quarré, sera fermée de murailles de dix-huit poulces d'épaisseur, & de dix pieds de hauteur, depuis les rez de chaussée, pour appuyer vos bâtimens par dedans: & pour obvier au danger des larrons, & ruines provenans des pluyes, il y aura des chaines par voyes & bonnes encogneures, selon la commodité de vostre lieu, & des estoffes.

Porte du bastiment.

Au milieu de la muraille de devant, qui regardera le soleil couchant, vous ferez vostre porte avec son portail, autant au dessus, pour garentir ladite porte du soleil & de la pluye, lesquels battant à plein contre, la dejettent: & pour vôtre cõmodité particuliere & celle de vostre famille, pour y

pouvoir estre & se mettre à couvert quand il pleut. Et sera la porte autant haute, & si large qu'une charretée de foin, ou de gerbes y puisse entrer à l'aise. Vous la tiendrez élevée d'un demy pied par dessus le rez de chaussée, l'affrontant par dehors d'un bon sueil bien massonné afin que par le couler des eaux elle ne pourrisse, si elle descendoit prés de la terre, & que les larrons ne la puissent lever avec leviers, ou pinces de fer par dehors.

A la rencontre du portail vers le chemin passant vous ferez un champart de cinq ou six arpens bien clos de fossez & haye vive autour, pour la paisson de vos bestes lasses ou malades, qui ne pourront aller avec les autres, & pour les laisser reposer & ruminer au serain au temps des gandes chaleurs. *Champart.*

Le logis pour vostre Fermier sera basty à costé du portail à main senestre, & prendra iour sur la ruë vers l'Occident, nonobstant que ses croisées seront sur la cour au Levant : sa cuisine sera elevée de deux ou trois marches sur le rez de chaussée, afin de la garder de l'humidité, dont la cour est pleine en Hyver ; elle doit aussi estre fort haute & grande, afin que le solier ou plancher de dessus ne soit en peril de feu, & que tous ses familiers & serviteurs puissent en tout temps facilement s'y retirer : son four aura saillie hors le bastiment, & ressortira la gueule dans la cheminée de ladite cuisine, & sous le manteau d'icelle à costé & prés du foyer. La bluterie sera au dessus, & le cendrier au dessous. *Le logis du Fermier.* *Four du Fermier.*

l'entrée de ladite cuisine, & à l'endroit d'icelle qui sera le moins battu du soleil & le plus frais, il y aura une bouge, ou chambrette pavée en pente, & egoutoir pour servir de laicterie à la fermiere, où elle dressera toute la manufacture du beurre & fromages, & servira ledit égoutoir pour mettre hors les laveures des utensiles de la laicterie. De l'autre costé de lad. cuisine il y aura une pareille bouge, ou chambrette qui servira à la fermiere d'une despense pour la reserve de ses vivres, & au dessous de la petite cave, la montée de laquelle sera pour trape à pied droit, à l'entrée de la cuisine, & le potager dans cette bouge cy derniere. *Bouge, pour la Fermiere.*

De l'autre costé de la cuisine sera la chambre à coucher le fermier, & une autre joignant icelle pour ses enfans & servantes : une autre tout joignant à retirer le linge sale. Au tenant desquelles chambres vous en continuerez une autre assez grande, l'entrée de laquelle sera sur la cour par dehors pour loger le chauffage : les instrumens du labeur, & autres choses necessaires. Et le dessus de ce corps d'hostel servira de greniers pour les fruits, legumes, graines, herbes, & racines que l'on voudra garder. *La chambre du Fermier.* *Greniers.*

A main droite du portail en entrant, seront les estables aux chevaux, avec la reserve d'une assez grande chambre basse tenant le grand portail, pour coucher le chartier, & autres serviteurs, & aussi pour retirer les coliers, sellettes, traits, mancelles, & autres outils pour les chevaux. Et en continuant les estables aux chevaux, vous ferez aussi ceux des beufs & des vaches. Et au dessus de ces estables les greniers au foin & fourages des bestes, avec une petite estable au bout, pour herberger les vaux & genisses que vous aurez sevré depuis peu : au bout & joignant l'establerie vous ordonnerez le chenil, si vous n'aimez mieux l'asseoir tout au milieu de la basse cour, sous une petite cabanne à fueillards couverte de chaume, ouverte en deux endroits, à ce que les chiens puissent sentir, & esventer des deux costez : car cette sentinelle ainsi assise servira pour toute la basse-cour. *Estable aux chevaux.* *Chambre des serviteurs.* *Estables aux bœufs.*

Entrée de la maison du pere de famille.
Perron.
Cuisine.

A l'endroit opposite du portail de vôtre ferme, répondra directement l'entrée de vôtre logis, qui par un perron de huits degrez pour le plus, conduira au premier estage d'iceluy: son entrée sera une allée de moyenne largeur, percée outre sur le Jardin, où elle aura sa descente par un pareil perrō que le precedent. A la droite d'icelle allée, sera la cuisine, dépense, gardemanger, & retraite pour deux ou trois serviteurs pour vôtre personne. Entre laquelle cuisine & dépense sera une vis, qui aura son entrée par dedans ladite cuisine pour monter aux greniers ; prés vôtre cuisine voūs continuerez vos pressoirs & fouleries. Le premier estage sera du long & du large de son plant, porté sur voûte élevée par dessus le rez de chaussée, bien estavée de pilliers par voye, & bien soûpiraillée des deux costez, à ce que vous ayez un estage en bas de pareille longueur & largeur que le dessus, qui sera mi-cave & mi-cellier, lequel outre qu'il preservera vostre logis contre le tremblement de terre, vous y logerez encore vos vins & cidres; sans que les cerceaux pourrissent, vos lards & chairs sallées, vos huiles, chandelles, voire le bois & le fruit durant les gelées. Vostre logis n'aura que ce premier estage, par dessus lequel vous n'éleverêz que vos greniers & galetas sans plus, & tiendrez vostre maison plus basse, & moins exposée à la fureur des vents, qui vous épargnera beaucoup, & ne serez point sujets de passer à toutes heures par les mains des couvreurs. A la gauche de la dite allée sera l'entrée de vostre salle, d'où vous entrerez en vostre chambre, & d'icelle en le garde robe & au cabinet : & au bout, si vostre corps d'hotel aura compris du lieu assez, vous ferez une chambre pour loger les survenans, & son entrée & issuë sera par une vis ronde du costé de la cour, à ce que les survenans ayent leur liberté, sans vous importuner par leur passage, si d'avanture vous n'aimez mieux de l'autre costé de vostre salle, bâtir autant de logis pour les amis & survenans. Vous ferez vos principales veuës & croisées au Levant, sur le jardin, & ne reserverez que demie croisée sur la cour, pour voir vos gens, qui vont & viennent à vostre logis, au bout de chaque bouge vous ferez un privé, pour la necessité de chaque corps d'hostel. Le comble & le dessus de vos allées, salle, chambre, garde-robe, & chambre des survenans, seront pour greniers à separément loger les seigles, fromens, mars, & fruits, & retirer le linge sale, qui auront des petites fenestres du costé de la bize : car c'est la partie du ciel la plus froide & moins humide: lesquelles deux choses sont bonnes pour long-temps garder & conserver les fromens, Au bout de vos pressoirs & foulerie vous mettrez vostre poulaillier, toicts à autre volaille, en forme de tour quarrée, plus longue que large, de façon que le bas d'iceluy servira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, les canes à part, & le dessus pour la volaille du courtil, avec leurs jucheoirs & paniers à pondre, & faire au dessous du gelinier quelque separation pour les poules ou cocqs d'Inde, sous le plâcher desquelles vous logerez les faisans en un enclos de lattes. Pour les paons, laissez leur la liberté de jucher par tout. Là auprés vous ferez vostre colombier à pied (si vous avez le droit) en forme de tour ronde au milieu de vôtre cour.

Veuës principales au Levant.
Greniers.
La bise commode pour garder les grains.
Gelinier.
Poules & coqs-d'Inde.
Faisans bergeries.
Logis des boucs.
Loge des truies.

Appuyés vos bergeries & porcheries contre le Midy ; de sorte qu'elles n'ayēt veuë que sur la cour & à la principale bergerie faites une separation d'assés hautes clayes pour retirer les agneaux d'avec les meres, & les boucs aussi, & joignant la porcherie, vous leverez deux cloisons de muraille

bien

bien enduite de toutes parts, l'une pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil vous ferez pour les chevres & chevraux un étable à part ; & le dessus servira de grenier pour le fourrage & nourriture du bestail. *Loge des chevres.*

A l'opposite des Bergeries vous ferez la grange avec sa grande porte de largeur de la travée du milieu, pour donner jour aux batteurs ; sur le portail d'icelle grange, si vous n'avez droit de colombier à pied, vous ferez vostre voliere de telle largeur que le portail sera, & si haute que voudrez, dont le bas servira aux volailles pour se mettre à garant, quand la pluye ou trop grand Soleil leur fait nuisance. *Grange. Volieres.*

L'un des costez de laquelle sous trois travées de long, sera pour loger vostre seigle & froment, l'autre costé de même mesure pour les mars : le milieu de la largeur du portail avec sa couverture par dessus.

Et entre les bergeries & porcheries, justement à l'opposite du portail de la grange, vous ferez un lieu de hauteur competante en forme d'appentis, pour mettre à couvert vos charruës, charriots, charrettes, hacquets, tombereaux, & autres instrumens : si vous n'aimez mieux faire cet appentis sous vôstre voliere, n'ayant autorité de faire comme à fief, colombier à pied. *Appentis pour les harnois de labeur.*

Par le dessous, ou à côté de vôtre perron, selon la largeur du corps d'hôtel, vôtre Fermier entrera aux jardinages : mais vous y entrerez par un autre perron, que vous ferez descendre de vôtre allée sur iceux : l'un desquels jardins à côté droit, sera pour les potages, & l'autre pour les parterres & legumes, avec le lieu pour les ruches des mouches à miel. *Iardinages, & leurs divisions.*

Du bout d'une grande allée, que vous dresserez depuis vôtre perron, jusques au mur du verger, entre les deux jardins, sans autre closture ou separation, que de deux hayes vives, sera le verger separé des autres jardins, par murailles, traversant aux deux côtez du clos de vôtre lieu. Et au milieu de ladite grande allée, il y aura un puits pour arrouser par canaux & gouttieres, ce qu'il faudra aux jardins, si mieux n'aimez y faire venir la fontaine, & chercher les sources, ou bien faire une citterne bien cimentée, pour recevoir & reserver l'eau du Ciel. *Puits aux jardins.*

Le verger sera la closture devers vôtre logis, par où vous entrerez en vôtre patis, ou pré de pâturage, sur le petit rif verdoyant, le long duquel ruisseau, & aussi de vostre vivier ou étang, vous ferez vos plantes de saussaye. *Pastis ou pré de pâture.*

A l'entrée de vôtre verger à l'endroit du jardin, vous ferez d'un côté la pepiniere, & de l'autre la bastardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreus & entez. Et au bout d'embas vous planterez par rayons vôtre oseraye qui pourra recevoir pour sa commodité l'humidité du petit ruisseau. *Pepiniere. Bastardiere. Oseraye.*

La fausse porte (qu'on appelle autrement la porte de derriere, ou la porte des champs) du côté du pré, pour vôtre entrée particuliere sera garnie de deux chevrons sur une architrave sans plus, & quatre ou cinq creneaux au dessus, & fermée d'un huis fort : car par là vous entrerez en vôtre maison, & en sortirez à secret quand bon vous semblera, sans le sceu de vos gens, ny avoir la mauvaise odeur des étables, & de vôtre grande cour. Et à cette fin vous aurez une issuë particuliere de vôtre étable ou jardin, par auprés de vôtre dite foulerie, pour en tirer vos bêtes. *Portail de derriere.*

J'entens, ce neanmoins, que le bâtiment soit fait selon le revenu des terres, & que (comme dit Caton) le logis ne cherche les terres, ny les terres le logis : car les grands pourpris & enclos coûtent beaucoup à bâtir & entre- *Le bastiment selon le revenu.*

tenir : & ses bastimens plus petits que ne requiert le revenu des terres, sont cause de la perte des fruits.

CHAPITRE VI.

L'Office du Pere de famille.

Le pere de famille doit avoir connoissance des choses rustiques.

APrés le bâtiment ainsi disposé, j'entens que le Pere de famille soit homme de grande connoissance, bien experimenté, & addonné és choses rustiques : car qui les ignore ne les ayant que bien peu pratiquées, ou qui prend autre plaisir & vacation ailleurs, il faut de necessité qu'il se soûmette à la discretion & mercy d'un Metayer, qui le trompera à son veu, & luy empirera ses terres, & son logis, sans un monde de procez qu'il luy engendrera : ou bien qu'il s'en fie à un solliciteur, gouverneur, ou prestolant, qui s'entendra avec les Fermiers, & luy fera croire la moitié de ce ce qui en sera. Aussi nous lisons és histoires des anciens Romains, que la terre ne fut jamais tant fertile qu'alors qu'elle étoit caressée par la diligence des plus excellens Citoyens Romains, & delivrée de la main tyrannique des païsans grossiers, lesquels nous voyons devant nos yeux, encore qu'ils soient du tout ignorans, s'enrichir à vos dépens, & au grand dommage de la terre qu'ils cultivent. Il n'est que l'œil & la presence du Seigneur bien entendu & visité à l'agriculture, & qui en fait estat pour son profit, & retient à soy la principale charge, qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & a toûjours le soin sur ses gens, & ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'œil : encore ne voudrois-je qu'il passât aucun marché devant Notaire, ny par écrit : car par ce moyen il se prive de liberté. Qu'il sçache & connoisse tres-bien le naturel & le choix des hommes & du bêtail, & terres, & n'y ait ouvrage que lui-même à un besoin ne sçeût faire, ou fort bien commander ; pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoûtumées. Celui qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autrui, n'en éclaire jamais si bien : aussi le pere de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & tems propres à faire quelque chose en son domaine, ny les ordonnances pour les executer, ne sçaura si bien commander, & ne fait l'ouvrier qu'à regret, & a t'on accoûtumé de se mocquer de ceux qui commandent, & veulent des choses impertinentes, lesquelles aprés il faut refaire, ou qui ne sont de nul profit. C'est ce qu'a écrit le grand agriculteur Caton : Que le champ est tres-mal traité & griefvement puni, duquel le Seigneur ne sçait enseigner ce qu'il y faut faire, mais s'en attend & remet du tout à son Metayer.

Quelles choses sont à bailler à ferme.

Les clefs principales de tout.

Huys secrets.

Procez à gouverner.

J'entens encor que la demeure du pere de famille soit en son heritage, & qu'il ait la surintendance, & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & y rentre en secret, quand bon lui semblera pour toûjours tenir ses gens en office : c'est pourquoy nous lui avons dressé en son bâtiment un huis de derriere au bout de son clos. Ne va à la Ville que pour ses principaux affaires, & fasse gouverner ses procez (dont à bien grand' peine il se peut passer) par un fidele solliciteur, à qui il ne baillera que le double seulement de ses principales pieces : & ne va en personne à la Ville que vers l'hyver, & au temps que sa cueillette est faite, & les semailles & premiers

labeurs depêchez, afin que par un même moyen il entende à ses causes, & au recouvrement de ses debtes. Je desire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qu'il ne leur commande en colere : car l'homme, non plus que le cheval ne veut être tant rudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette, ou donne occasion de rire & s'éjouïr. Car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement, quand ils connoissent la benignité & courtoisie de leur Seigneur. Toutesfois je ne voudrois qu'il s'y rendît trop familier pour le danger du contentement : & ne leur découvrît ses entreprises, sinon d'autant quelquefois qu'il leur en demande advis : & feigne le plus souvent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eût ainsi premedité : car ils en œuvrent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantaisie. Entretienne ses voisins, sans rien sur eux entreprendre, & les secoure en leurs necessitez. Ne leur prête toutesfois que bien à point, & ce qu'il aimera autant perdre que de demander deux fois, si ce n'est en leur extreme indigence. Endure de l'importunité & fâcheuse nature de ceux qu'il connoîtra lui porter envie, & ne querelle jamais avec eux, & ne leur donne occasion de quelque mécontentement : mais dissimulant de ce qu'il connoît de leur naturel, leur fasse plaisir tant qu'il pourra, & verra être à point, encore qu'il sçache n'en avoir jamais autre connoissance. Ainsi il pourra achepter paix & repos.

L'homme ne veut point estre rudoyé. Faintise bonne.

CHAPITRE VII.

L'Office du Fermier.

ELisez un Fermier entre deux âges, non maladif, puissant & robuste, & du même païs & terroir de vôtre ferme, si possible est, & tel que vous connoissez estre de long-tems, ou par rapport de gens fideles, homme de bien, & de qui la femme soit ménagere, & les enfans bien moriginez. Qui n'ait metairie ou heritage prés vôtre maison : qui de jeunesse soit endurci & bien experimenté aux affaires & negoces rustiques, ou pour le moins de grande diligence & affection, pour plutôt apprendre le mêtier de la rustication. Qui soit homme d'épargne & sobrieté, point souffreteux, villotier, plaideur, ny tavernier, qui sçache bien commander à ses appetis, & à ses serviteurs : qui ne laisse rien trainer, ny decheoir : soit le premier levé & le dernier couché : ne hante les marchez foires des villages, si ce n'est pour ses necessitez. N'endure qu'on fasse entreprise de nouveaux chemins ou sentiers & routes en ses terres, ne souffre rien anticiper sur ses heritages de la ferme : car un poulce de terre perdu en l'an, en vaut un pied deux ans aprés : ne loge personne s'il n'est bon ami de son Seigneur : que toute sa famille & serviteurs soient plus vêtus à profit que pour plaisir, ains seulement pour se sauver du vent, du froid, & de la pluye : à quoy serviront robbes & manches faites de peaux, jargeos, cappes à capuchons ou cahuets. Par ce moyen il n'y aura jour tant rude & revêche, qu'ils ne puissent travailler à découvert. N'aye autruy à son service, sinon pour le fait de sa ferme & laboûrage, & profit de son maître. Ne doit negocier pour soy, n'employer l'argent de son maistre en bêtail & autres marchandises : car telles negociations détournent & empêchent les metayers d'entendre aux affaires de la maison, & ne peuvent jamais rendre bon compte à leurs Seigneurs : & si on leur demande l'argent par eux dû, ils

Habits de laboureur.

Sçavoir lire & écrire n'est pas necessaire à un Fermier.

Le papier endure tout.

Sçavoir requis au Fermier.

montrent mises & frais pour deniers. Se garde de conventions aprés boire. Et il n'est pas besoin qu'il sçache lire ny écrire, ou qu'il ait autre charge que la vôtre, ou qu'il fasse par autrui faire registre de sa dépense, car le papier endure tout. Aussi ne lui faites rendre compte de si long-tems, ny de plus de choses que sa memoire puisse porter. Il faut qu'il se connoisse en tous les mêtiers, dont les outils lui doivent servir en sa negociation rustique, aussi qu'il sçache gouverner, & refaire tous les outils qu'il a en maniment, ou desquels usent ses gens, autrement s'il ne falloit qu'un manche à une houë, ou un clou à un cheval, ou en la charrette, il faudroit qu'il eût un charron, & un maréchal à gage. Quelle dexterité luy servira aussi pour connoître s'il est bien servy par les artisans, ausquels il pourroit quelquefois donner à refaire, ou faire de neuf aucuns desdits outils de sa negociation. Qu'il ait des outils & autres instrumens rustiques deux fois autant en reserve, que requiert le nombre de ses ouvriers, afin qu'il n'emprunte rien de son voisin: autrement il perdroit plus en journées non employées, qu'il ne dépenseroit en achept de ferremens: fasse si bien dés la premiere fois son ouvrage, qu'il n'y faille point retourner. Car quand on veut amender ce à quoy on a failli par imprudence ou negligence, outre la perte du tems qu'il faut à labourer, la chose est déja empirée, qui est le dommage du Seigneur, & ne rapporte puis aprés tant, qu'elle puisse recompenser la perte, & rendre tel profit qu'elle souloit les années passées.

Qu'il ait toûjours l'œil sur ses gens, & visite les bêtes tous les soirs, non seulement dans les étables, mais à leur retour du labeur: regarde bien & contemple leur port, aille & guette pour connoître s'il en a aucune malade ou alangourie, qui est le soin dont il ne se doit aucun jour dispenser envers les bœufs, vaches, pourceaux, & brebis: car souvent ils vont en bonne disposition au pâturage le matin, & reviennent malades au soir. Qu'il ne s'aille coucher sans ordonner tous les soirs à chacun de ses gens ce qu'ils ont à faire le lendemain matin. Qu'il soit le dernier couché, & levé au point du jour, pour voir mettre sa famille en besongne: qu'il visite tous les matins les façons de ses terres: ne laisse refouler les bêtes au labeur, sçache les medecines qu'il leur faut pour les chûtes, detorses, & autres accidens. Soit veritable sur tout, tienne sa parole, ne jure point, & montre tel exemple à ses gens, qu'il les induise à l'estimer, reverer, & lui porter honneur. Car la parole simple & veritable fait estimer l'homme, aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif, ou de mocquerie, accompagné de mauvais exemple, le rendent à tous contemptible. Qu'il mange & boive de même avec ses serviteurs, & en même table: qu'il les paye bien, leur remontre doucement, & ne leur avance rien, si ce n'est en cas de necessité.

Avancer aux serviteurs inutiles.

Necessitez à fournir.

Si vous luy commettez quelques pieces à ferme (car j'entens que la principale charge & surintendance soit vôtre) ne lui laissez courir terme sur autre, que vous ne le rendiez negligent & mauvais payeur à son dommage, & au vôtre: excusant toutesfois le mauvais tems, si quelqu'un s'offre: en laquelle lui fera souffrance, & dépechera un gros payement en plusieurs menuës payes pour lui donner haleine: prendra deniers pour deniers, afin qu'il rende son Fermier quitte, & luy payé. Ne lui épargnez ses necessitez dont il vous requerra, soit pour l'entretien de vôtre maison, ou pour la reparation des choses qui vous appartiennent. Ne le prenez de si

prés qu'il ait cause de se plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que vous ne douteriez. Et notez que trop exiger d'un Fermier, le rend souvent, ou negligent ou larron. Donnez-lui loüange de ce que vous trouverez être sagement executé en vôtre ferme, & ne le reprenez aigrement de ce qui se trouvera fait moins que bien; ains le conseillerez de rétablir la male-façon lui donnant à entendre qu'en ce faisant il vous contentera. Aussi-tôt les Fermiers ne s'ingerent & offrent à foule, ainsi qu'au passé, & parce qu'il n'est plus commun à tous Maîtres d'en choisir un entre plusieurs: mais il convient prendre ce qu'on peut trouver. A cette cause, il est necessaire à un Maître de connoître les differens naturels des hommes de nations diverses: car le Normand veut être mené tout en paix, & le Picard tout chaudement: le vray François est prompt & inventif, mais il ne se hâte qu'en necessité. Vous avez à choisir entre les Bryais, le fin Bryais, le fier Bryais, & le sot Bryais. Le Limosin est soigneux & épargnant: mais si vous n'y prenez garde, il fera plutôt son profit que le vôtre. Le Gascon chaud & prompt à colere. Le Provençal haut, & qui ne veut être repris. Le Poitevin cauteleux. L'auvergnat industrieux, penible, & endurant du tems & de la fortune, mais s'il sçait vôtre gain, il en participera s'il peut. L'Angevin, Tourangeaux, & Manceau sont fins, subtils, & amateurs de leur profit. Le Chartrain, Beauceron, & Soloignois laborieux, paisibles, propres, & reserrans. Le Champenois & Bourguinon francs, & de bon cœur, mais arrêtez en leur opinion, & les faut souvent laisser faire jusques à l'épreuve du contraire. Donc selon le païs & complexion, dont sera le Fermier que vous mettrez en vôtre ferme, vous vous resoudrez à doucement & dextrement manier son humeur, pour en tirer tout le service que vous pourrez: ployant & vous incommodant à ce que vous verrez en lui incorrigible, ains de plusieurs & differentes nations vous choisirez des pires la meilleure, & vous garderez bien de ce qui vous peut nuire, ou donner empêchement. Considerant que tout ainsi que les terres sont diverses, & aiment particulierement ce qui leur agrée, aussi sont aucunes personnes plus propres & inclinées à une chose que les autres.

Trop exiger d'un serviteur.

Naturel de chacune nation de France.

Bryais. Limosin. Gascon. Provençal. Auvergnat. Angevin. Manceau. &c. Bourguignon franc, & de bon cœur, mais têtu.

CHAP. VIII. *Que le Fermier doit avoir la connoissance des pluyes, vents, beau temps, & autre diversité de tems.*

VOtre Fermier encore qu'il ne doive être lettré, toutefois par longue & assurée experience, doit avoir quelque connoissance des presages des pluyes, des vents, du beau tems, des mutations & changemens du Ciel, des parties de toute l'année, des qualitez d'icelle, des tempêtes, orages foudres, gelées, & gresles, afin que selon les saisons opportunes, il mette la main à l'œuvre, & fasse travailler ses ouvriers.

Il pronostiquera la pluye par tels & autres semblables signes: Si la Lune recemment nouvelle a ses cornes obscures: mais si la corne haute dudit croissant est plus obscure que la basse, il pleuvra au decours: là ou si la basse est plus obscure que la haute, il pleuvra aux premiers quartiers: & s'il est noiratre au milieu, il pleuvra en pleine Lune; si le croissant panche & vise à l'Occident, c'est signe de pluye: ou si la Lune étant pleine est environnée de vapeurs, & a un ou plusieurs cercles noirs & épais: ou si la Lune a une face & couleur pâle, il observera si le quatriéme jour, ou (comme autres veu-

lent) le cinquiéme de la Lune est pluvieux : car en ces jours là gist le monstre de tout le cours d'icelle soit en pluye, soit en vent, soit en beau temps. Il prevoira aussi la pluye, si le Soleil est rouge à son lever, & aussi-tost devient noir : si à l'entour des rayons du Soleil levant paroist une petite nuée obscure : si à son lever il monstre creux & enfoncé, où s'il a quelques nüées rouges à l'entour, entremêlées d'autres noires, ou grisatres, ou s'il y a un cerne comme celuy de la Lune : si à son lever il lance aucuns rayons ou nuées devers le vent de Sudest, ou Suovest : si à son lever ou coucher il a ses rayons manchots, racourcis, & racroupis : si à son lever il a ses rayons troubles & encombrez, moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée ; si à son lever il lance à travers les nuées des rayons longs & estendus, combien qu'au reste il soit clair & net : si avant son lever il jette & met hors quelques rayons : si à son lever les nuées rougissent, tant en Levant qu'en Ponant : si à son coucher se montre prés de luy une petite nuée du côté gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans les nuées blancheâtres, comme toisons ou housseures de laine, & se dilatent, il pleuvra dans un peu de jours : si les autres planettes sont entourées d'un cerne, c'est aussi signe de pluye : si les étoilles ne brillent point, ou sont plus grandes, ou ont un petit cerne, c'est signe de grande ravine d'eau. C'est aussi signe de pluye s'il éclaire en plein beau temps ; & serain : si en Eté les éclairs excedent en quantité de tonnerres : s'il tonne en plein midi : si és sommets & hauts des montagnes errent quelques nuées épaisses : si aprés que la pluye a cessé se leve un vent aigu & froid, car la pluye commencera de plus belle : si les petits oiseaux qui vivent aux palus, se lavent en l'eau continuellement : si la corneille moüille sa tête au bord de l'eau, ou nage dedans, & brait bien fort le soir : si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge, & se debat des aisles : si les oyes crient & volent plus que de coûtume : si les mouches à miel ne s'éloignent beaucoup de leurs ruches : si le heron erre & voltige parmy les champs tout triste : si les bœufs mangent plus que de coûtume, se couchent sur le côté droit, regardent vers le midy, leschent leurs ongles tout à l'entour : si les vaches regardent au Ciel, & inspirent l'air : si les asnes brayent : si les coqs chantent à toute heure, & principalement au soir quand ils sont au juchcoir : car le chant du coq à heure inusitée, comme neuf, dix, & onze heures du soir, signifie changement de temps, de sec en pluvieux, & au contraire : si le sel devient humide, si les retraits puent plus que de coûtume : si les creatures humaines ne reposent si bien qu'auparavant : si les loups hurlent & accourent prés des maisons : si les aragnées chéent en bas sans être frappées du vent : si les chiens se veautrent sur la terre : si les pigeons retournent tard en leur colombier : si les mouches, les guespes & frelons, les puces & punaises mordent plus que de coûtume : si le son des cloches est plus hautain, & s'ouït de plus loin que de coûtume : si les grües delaissent les vallées, & s'en retournent de bonne heure : si en Eté il éclaire davantage qu'il ne tonne : si les asnes, mules & mulets sans cause presente frottent leurs oreilles longuement : si le chardon à bonnetier cueilly, & pendu en quelque part de la maison se serre, & ferme ses aiguillons, comme prenant une nouvelle forme, n'ayant aucune asperité : si le passereau crie du matin : si les grenoüilles coaçent plus que de coûtume : si la suye de la cheminée tombe en quantité, si la cendre s'amon-

cele en pelotons: si l'huile scintille aux lampes ardentes: si le treffle ferme & amasse les feüilles, si les porceaux se joüent longuement, & courent çà & là, secoüant & brisant ce qu'ils auront happé en courant: si les vents sortent hors de terre: si le chat aprés avoir long-tems leché sa patte en ageance le poil de sa tête, passant plusieurs fois sa patte sur l'oreille.

Il predira semblablement abondance de pluye si les nuës sont obscures, profondes & épaisses: si les gouttes d'eau tõbantes du Ciel sont blancheâtres & font des bulles amples, & grandes cheutes à bas, si la pluye distille tout doucement, & commence à tomber par goutes deliées: si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent, est incontinent imbibée de la terre: si l'eau des palus & estangs sans aucune chaleur du Soleil est échauffée plus que de coûtume: si les poules avec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent d'abord en leur poulaillé: ou si du matin viennent & par contrainte à la pâture, si l'arc du Ciel, nommé autrement Iris, se range devers le Midy, ou si au Ciel il paroit double, triple, ou quadruple, & s'il paroit aprés ce qu'il a plû, la doute des pluyes n'est pas finie. *Presage de l'abondance de pluye.*

Il prevoira le tems de neige en Hyver, s'il voit que les nuës, d'obscures deviennent comme blancheâtres, principalement quand le vent de bise souffle: si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont veus plusieurs cercles pâles, ou rouges à demy: si durant les grandes froidures l'air devient épais, & sans moderer sa rigueur: s'il fait un froid sec sans gelée, si avec plusieurs signes de pluye on connoît le froid estre proche. *Presage des neiges.*

Il donnera semblable jugement de la grêle, si au renouveau ou Automne, il voit que les nuées de noires & obscures deviennent blancheâtres, ou si environ le mois d'Avril avec plusieurs signes de pluye survient un mélange de nuées obscures & blancheâtres. *Gresle.*

Il prendra garde aux presages des vents futurs, qui sont tels: Si le Soleil à son coucher est rouge: si le Soleil se couche entre nuées rougeâtres: si le Soleil tout le jour, ou avant son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant paroit plus grand que de coûtume: Si la Lune a une face rubiconde: si les nuées en tems beau & serain sont élevées en haut: si les nués paroissent au Ciel amassées en forme d'un troupeau de brebis: si les forêts & sommitez des hautes montagnes rendent quelque bruit: si les étoiles du Ciel courent de tous côtez: si les étoiles semblent être plus grosses, & de plus grande lueur que de coûtume: s'il tonne au matin, ou en Hyver: si en Eté il tonne fort & plus souvent qu'il n'éclaire: si le son des cloches maintenant est facilement ouï, maintenant ne peut être entendu: si les passereaux gazoüillent outre mesure: si les chiens se veautrent parmy la terre: si les toiles & petits filets des aragnées volent par l'air: si les canes étendent plus souvent leur aisles: si le heron crie sur le soir, volant: si la flâme du feu jette plusieurs petites étincelles, si le bois craquette plus que de coûtume & vente. *Presage des de vents.*

Il predira l'evenement de quelque tonnerre, foudre, éclair & tempête, quand il verra qu'au matin & au soir en Eté, ou au commencement d'Automne, le Soleil rend plus grande chaleur que de coûtume, & qu'en l'air paroisse une nuée fort épaisse & profonde: si le vent Tiphon, qui a accoûtumé d'exciter les tourbillons, souffle violemment, & que l'air soit plein de plusieurs nuées épaisses & obscures: si les jours d'Eté, ou d'Automne *Presages du tonnerre, foudre, éclairs, & tempeste.*

sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & que quelques fois à Soleil couchant une Iris se montre devers l'Occident : si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardens.

Presage de beau temps.

Il sera assuré du beau tems quand il s'appercevra que le Soleil à son lever se montrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuées separées les unes des autres, rougeâtres & deliées. Quand le Soleil en tems de pluye se couchera ayant la face ignée & rougeatre : & quand l'aube qu'on dit le matin, apparoîtra de naifve couleur blanche : & tel en est le proverbe : *Rouge soir, & blanc matin, font cheminer le Pelerin:* quand la Lune le troisiéme & le quatriéme jour aprés quelle est nouvelle, se montrera deliée & nette : si quand elle est pleine on la voit claire, & que la partie du Ciel qu'on nomme *le chemin S. Iacques*, apparoîtra claire & luisante : si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées se font plusieurs éclairs : si au soir ou au matin en quelque partie de l'année que ce soit, la rosée descend en grande abondance; si le vent de bise souffle à grand' force : si le hibou aprés le Soleil couchant se montre, & chante toute la nuit sans cesse : si les petites moûches avant le Soleil couché s'amassent, & se joüent aux rayons du Soleil : si les corbeaux s'assemblent par troupeaux, & crient à pleine voix : si la corneille crie au matin : si les chauve-souris à Soleil couchant sortent hors de leurs cavernes, & volent par l'air au serain : si les gruës volent bien-haut, & ne retournent si tôt à bas : si les oyseaux de riviere s'éloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presage des entrées & issuës des temps.

Et combien que les parties de l'année pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain tems, comme le Printems a son commencement environ le 17. de Fevrier, sa fin environ le 17. de May, & les autres consequemment, toutesfois parce que lesdites parties ou saisons se debordent souvent, tant delà que deçà leurs limites, le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour prevoir les entrées & issuës des parties de l'année en leur extraordinaire. Comme s'il connoît que les oyseaux de riviere delaissent les eaux, ou que le Rossignol domestique, principalement le mâle, chante par dessus tous les autres : si les gruës s'amassent ensemble, & retournent d'où elles sont venuës : si les oyes pour leur pâture se combattent avec grande clangeur, ou que le passereau outre sa coûtume crie au matin, dira que l'Hyver sera proche. Aussi s'il voit que le vent de Favonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir : si les irondelles reviennent par troupeaux : si les canards ont la poitrine blanche sur la fin de l'Hyver il jugera que le Printems sera bien-tôt, car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons.

Presage du froid.

Si en Hiver au commencement des gelées il s'apperçoit que les oyseaux des étangs se retirent aux fleuves & rivieres, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombantes du Ciel soient menuës & subtiles : si les étoiles paroissent au Ciel plus luisantes que de coutûme : si au commencement des gelées il chet grêle menuë, ronde & blanche : si les petits oyseaux se cachent dedans les buissons, cherchent leur pâture prés les Villes ou villages; si le feu materiel rend une flâme plus reluisante, & fait le charbon plus ardant : si les draps de laine & linges trempez en eau, sont incontinent congelez : si les extremitez des parties du corps subitement deviennent froides : si en hyver les choses qui ont coutûme d'être humides & moites

sont,

ſont veuës plus ſeiches : ſi les gouttes d'eau venans des toits des maiſons tombent lentement, tiendra pour certain que le froid eſt proche ou que celui qui eſt preſent ſera violent & de longue durée.

Prognoſtiquera la longueur de l'Hyver quand il verra que les cheſnes ſeront abondans en fruits, ou que le canard à la fin de l'Hyver aura la poitrine rougeâtre, ou que les frelons avant la fin d'Octobre apparoiſſent, ou que les bêtes qui paiſſent par troupeau, foüillent la terre. *Longueur d'hyver.*

Iugera grande chaleur d'Eté, s'il voit que les beliers & vieilles brebis s'accouplent ſouvent durant le Printems. Combien que de la conſtitution d'une partie de l'année pourra facilement juger de celle de l'autre : car coûtumierement ſi une partie de l'année eſt claire, sereine, & ſeiche, faut que la prochaine ſoit pluvieuſe : comme ſi l'Automne eſt beau & ſec, l'hiver proche doit être pluvieux : auſſi ſi l'Hiver eſt pluvieux, le Printems ſera ſec : & ainſi conſequemment les autres parties de l'an ſe portent en chaleur, froidure, humidité, & ſechereſſe. *Chaleur, d'Eté.*

En general pourra prognoſtiquer de l'état de toute l'année ſuivant la prognoſtication des Peres anciens, du jour auquel Noé ou le jour de l'an ſuivant vient : Car s'il vient au Dimanche, l'Hiver ſera doux & clair, le Printems doux, venteux, & humide, l'Eté chaud, ſec & tonnant, l'Automne ſera bon & humide : il ſera paix, le bêtail ſera à bon marché, il ſera aſſez de tous biens, les vieils mourront. S'il vient au Lundi, l'Hiver ſera moyen, le Printems auſſi, l'Eté venteux & tournant en divers lieux, l'Automne temperé : le vin abondera, non le miel : diverſes maladies regneront : aucuns grands Princes & Seigneurs mourront : S'il vient au Mardy l'Hyver ſera venteux & obſcur & neigeux, le Printems froid, ſec & humide, l'Eté venteux & humide, l'Automne fort inconſtant : femmes mourront, grand peril ſera ſur mer, noiſes ſeront entre les peuples & les ſuperieurs, aucuns fruits ſeront chers. S'il vient au Mercredi, l'Hiver ſera fort aſpre, le Printems mauvais, & l'Eté bon, l'Automne froid & humide : vins, bleds, & fruits abonderont, s'ils ne ſont gâtez des gens d'armes, jeunes gens & enfans mourront, & le bêtail auſſi. S'il vient au Jeudi l'Hiver ſera bon, venteux, & pluvieux, & le Printems venteux, l'Eté bon & pluvieux, l'Automne humide, vins, bleds, fruits, abonderont, grands Princes mourront, paix ſera entre les Princes & Citez. S'il vient au Vendredi, l'Hiver ſera conſtant, le Printems bon, l'Eté inconſtant l'Automne moyen : les biens de la terre abonderont, les brebis mourront en aucuns païs, regneront douleur des yeux, & noiſes ſe feront. S'il vient au Samedi, l'Hiver ſera nebuleux, obſcur & aſpre, le Printems un peu venteux, l'Eté moderé, l'Automne ſec : les biens de la terre n'abonderont pas, il ſera aſſez de poiſſons, il ſera dangereux ſur les eaux, boutefeux & guerres regneront. *Conſtitution de l'année.*

Pareillement ſelon la diſpoſition du Soleil & douze jours des feries de Noël il pourra predire la nature des années : Car ſi le Soleil eſt totalement beau & clair au jour de Noël, l'année ſera bonne & paiſible : au ſecond jour l'or diminuera de prix, & le froment : au 3. jours les Eccleſiaſtiques ſeront en diſcordes : au 4. jeunes gens auront à ſouffrir, au 5. tous biens augmenteront : au 6. ſera fertilité de jardinage : au 7. grande cherté & famine : au 8. abondance de poiſſons : au 9. bonne ſaiſon pour le

betail : au 10. grande pesanteur de temps, à l'onziéme grand broüillards & mortalité : au douziéme, noises & batailles. Donc si le Soleil luit en iceux douze jours & qu'il continuë tout cela adviendra.

Prognostiquera aussi la disposition de toute l'année par la disposition du jour de S. Paul, qui est le 25. de Janvier, car si ce jour est beau, clair & serain il donnera esperance de grande abondance des biens de la terre. Si en ce jour se montrent quelques broüillards, sera mortalité de bêtes : s'il pleut ou neige, faut craindre cherté : s'il fait vent, s'émouveront guerres & seditions entre le peuple.

Connoissance de la disposition des mois. Année tardive ou avancée.

Connoîtra la disposition d'un chacun mois de l'année par la disposition du jour de Noël & des feries prochaines : en sorte que quel tems qui fera le jour de Noël, tel tems se fera au mois de Janvier, & ainsi consequemment les autres mois se porteront à proportion comme les autres jours de feries de Noël.

Sera soigneux de prendre garde si l'année sera tardive ou hâtive : si aprés vendanges il pleut, principalement avant la fin du mois d'Octobre, l'année sera avancée : s'il pleut environ la fin du mois d'Octobre, l'année sera moyenne : s'il commence à pleuvoir bien-tôt en Novembre, l'année sera tardive : & alors faudra que le bon fermier seme en plus grand quantité, parce que sur le milieu du tems aucuns des grains se corrompent & gâtent en la terre.

Année bonne ou mauvaise.

Ne sera ignorant des presages de bonne & mauvaise année, & conformement à ce se tiendra bien informé de la cueillette qui aura été faite aux environs & contrées adjacentes de lui, & au païs où les grains de sa contrée sont coûtumierement portez : ou au païs dont ordinairement il en vient en sa contrée : à ce que par achat fait auparavant que la disette s'offre, ou par serre ou par simonie, reserve de grains qu'il prevoira devoir être chers : tant pour la nourriture de sa famille & ses semailles, que pour en faire vente en tems & lieu à son grand profit.

Presage de fertilité.

Il connoîtra l'année fertile & feconde, s'il voit qu'au fruit du chesne que l'on appelle noix de galle, s'engendre une mouche : si l'Automne est beau & serain, le Printems mediocrement chaud : si en tems oportun descend du Ciel plusieurs neiges : si les arbres rapportent petite quantité de fruits : si les rivieres & fleuves nourrissent fort peu de poissons : si la genêste est fertile & feconde en ses fleurs : si le noyer du commencement qu'il fleurit est plus chargé de fleurs, pour rapporter plus de fruit que de feüilles : si le lentisque rapporte ses fruits bien nourris : si l'oignon sauvage, que l'on nomme squille, jette une belle grande fleur, laquelle ne flêtrit aussi-tôt.

Année sterille.

Au contraire craindra l'année sterile, quand il verra que de la noix de galle sortira une araignée : si quelque Comette apparoit au Ciel, si le Printems & l'Eté sont trop humides, si la terre & l'air sont pleins d'araignées, des vers, des sautereaux & autres semblables insectes : si le noyer a plus de feüilles que de fruit, si la rosée & la gelée viennent en tems non oportun, si les oiseaux par grands troupeaux delaissent les Isles & forêts, & se tirent vers les champs, Villes ou villages : si la choüette ne fait plus sa demeure aux Forêts : s'il y a grande abondance de feves, & semblablement de fruits, & de poissons. Si quelque grande eclipse de Soleil se fait au tems

que les bleds sont en fleur, car les espics de bled n'auront point de grain, non plus que si la semence que l'on aura faite est de grains maigres, legers, & à demi corrompus.

Sçaura si le bled sera cher ou à bon marché l'année presente, & en quel mois d'icelle, par ce moyen. Qu'il choisisse par sort douze grains de bled le premier jour de Janvier, qu'il nettoye le foyer, & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou filles de ses voisins, ou de sa maison, qu'il lui commande qu'il mette un de ces grains de bled sur le foyer bien nettoyé & échauffé, observera si le grain saute ou demeure en son lieu: s'il saute peu, le bled viendra quelque peu à bon marché: s'il saute beaucoup, il sera à grand marché, s'il saute devers le feu plus ou moins, le bled sera plus ou moins cher: s'il demeure en la place sans sauter, le bled demeurera à son prix ce premier mois: il fera ainsi du second grain pour le mois de Fevrier, & ainsi consequemment des autres grains pour les mois subsequens.

Presage de cherté ou bon marché de bled.

Encor pour preserver soy & sa famille des maladies tant contagieuses, qu'autres qui surviennent par l'intemperie & mauvaise disposition de l'air, sera bon qu'il ait quelque connoissance des presages des maladies qui peuvent advenir. Or le plus assuré & certain signe est, si à la fin du Printems, ou durant l'Eté il pleut ordinairement & en grande abondance, avec grande & vehemente chaleur, sans vent quelconque: ou si les vents de Midy soufflent, ou encor qu'il ne tombe pluye quelconque, si l'air est rempli de broüillars, si le Soleil endure quelque eclipse, ou en l'air apparoissent quelques comettes, ou flambeaux ardans, si les arbres semblent flamboyer & brusler, si l'Automne & l'Hyver sont fort bruineux, non pluvieux toutesfois si le pain exposé à l'air attire de nuit une moiteur ou moisissure, si les chiens sont persecutez de rage, si l'on voit entrer dans les Villes quelques loups enragez, si les oiseaux delaissent leurs nids, œufs & petits, s'il est grande mortalité de brebis: si les palus sont pleins de grenouilles, si les murailles sont remplies de cloportes & autres vermines semblables, si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards, serpens & taupes sorties de leurs tanieres, si les oiseaux tombent mort du Ciel, si en la noix de galle l'on trouve une araignée, si les enfans & grandes personnes sont affligez de petites veroles & rougeoles, si les femmes grosses accouchent avant terme si en Eté aprés avoir pleu, l'on voit és palus quantité de grenoüilles ayans le dos de couleur cendreuse, & le ventre jaune, si les rosiers & violiers, jettent encore fleurs sur le commancement d'Automne.

Presages d'année malicieuse ou saine.

Prognostiquera grande mortalité de chevaux, & de toute sorte de bêtes, s'il voit que les feüilles d'orme & de pescher tombent avant le tems.

Et ce soit dit sans déroger à la bonne providence de Dieu, qui ne s'astraint à l'ordre qu'il a ordonné en nature; mais le change, voire selon son bon plaisir, comme Createur de toutes choses, à qui seul appartient tout honneur.

CHAPITRE IX.

Que le Fermier doit avoir la connoissance des mouvemens, tant de la Lune, que du Soleil, de facultez & effets d'iceux sur les choses rustiques.

ENcore que la considération & observation des mouvemens, facultez & effets des étoilles, & principalement de ces deux grands & admirables flambeaux de l'univers, appellez de Dieu par la bouche de Moïse, Luminaires, sçavoir est, le Soleil & la Lune, appartiennent plutôt à l'excellent Astrologue, qu'au simple laboureur, toutefois d'autant que la plûpart des matieres rustiques, comme animaux, plantes, arbres & herbes prennent leur generation, nourriture, avancement & entiere perfection par la vitale inspiration, action, radiation, & mouvement émerveillable de ces deux organes & principaux instrumens de tout le monde, il est bien expedient que le Fermier & Gouverneur de la maison champêtre, ait la connoissance acquise par longue experience, des vertus & facultez d'iceux sur les choses rustiques, afin de les traitter, manier, conduire selon le mouvement de ces deux grands gouverneurs. Par ainsi pour parler en premier lieu de la Lune, laquelle pour être la plus proche de nous entre toutes les planettes & corps celestes, fait aussi sur vous ses effets en ce qui est du corps, & sur les choses terrestres, il est tout certain qu'en moins d'un mois elle fait le cours & chemin entier que le Soleil fait tout le long de l'année, & qu'elle n'a aucune lumiere de soy : ains la retient & reçoit toute du Soleil, en donnant les rebats & reflexions à la terre, avec plus de vehemence, selon qu'elle se sent être éloignée du Soleil, comme au contraire, tant plus elle approche de la conjonction avec icelui, tant moins elle depart sa clarté & vigueur à la terre. C'est de là que vient que nous disons la Lune accroître & decroître, non qu'au vray elle croisse ou decroisse (sauf lors qu'elle souffre eclipse & défaut) étant toûjours illuminée du Soleil : mais croît ou decroît cette clarté seulement, qu'elle répand & reverbere sur la terre. Et cette splendeur selon qu'elle s'épand ou défaut, elle a aussi & plus & moins de force de mouvoir l'humeur des choses naturelles à executer leurs effects. Car de tant plus cette lumiere va s'augmentant, aussi l'humeur d'icelle abonde & s'épand par les parties exterieures, comme au contraire, tant plus elle manque & diminuë, l'humeur naturelle aussi se retire & restraint és parties interieures. C'est pourquoy on appelle la Lune la mere nourrice, la regente & gouvernante de toutes les humiditez qui sont au corps terrestre. Parquoy pour parler premierement des bêtes champêtres, le fermier bien advisé ne tuera jamais en quelque tems que ce soit, les porcs, moutons, bœufs, vaches & autres bêtes, de la chair desquelles veut faire provision pour la nourriture de sa famille, au decroît de la Lune. Car la chair tuée au défaut de la Lune, se diminuë de jour à autre, & lui faut beaucoup de feu & de tems pour la faire cuire : ains ne se faut esbahir, si ce consideré, un saussisson, ou autre telle viande sont amoindris d'un quart lors qu'on les fait cuire. Ne tiendra aussi compte & n'achetera les bêtes chevalines, & autres qui ont eu naissance sur le decroissement & vieillesse de la Lune, d'autant qu'elles sont plus imbeciles & foibles que les autres : ains ne croissent gueres, & leur chair n'est du poids suffisant alors qu'on les a tuées. Ne pêchera ja-

Soleil & Lune grands luminaires.

De la Lune.

Croissant ou décroissant de Lune, d'où vient.

Tuer bêtes en Lune nouvelle.

En quel tems faut acheter bêtes.

mais ses étangs, marez, fossez & viviers au défaut de la Lune, car les poissons & autres animaux aquatiques, principalement ceux qui sont vêtus & couverts de croûte, & grosse écaille, comme écrévices, cancres, huitres, moules & semblables, seront trouvez fort extenuez en leur substance, & maigres sur la vieillesse & défaut de la Lune : au contraire gros, gras & pleins quand elle est en sa force & pleine lumiere. Le fauconnier choisira plutôt la pleine Lune pour aller à la volerie que le défaut, parce que les oiseaux de proye sont beaucoup plus legers, aspres & ravissans en la pleine Lune qu'en autre tems. Le Cheval & autre bête sujette à la maladie des yeux, se porte mieux au défaut de la Lune qu'au croissant ou pleine Lune. Fera provision des graisses & moëlles d'os de mouton, de cerf, de bœuf, & autres si besoin en a, en pleine Lune, non en decours. Châtrera ses verrats, beliers, jeunes taureaux ou bouvelets, & chevreaux, quand la Lune decroîtra, fera couver les œufs de ses poules, ou autre volaille à la Lune nouvelle & notemment sur le premier croissant.

Pêcher étangs.

Voler l'oiseau.

Amasser moëlles ou graisses.

Quant aux arbres & autres plantes, le fermier sage plantera ses arbres fruitiers & autres, la Lune étant nouvelle, non plutôt toutefois qu'environ le premier croissant. En ce même tems taillera & coupera le bois pour se chauffer : au contraire celui qu'il se reservera pour bâtir, quand la Lune décroit, étant asseuré que toute matiere (soit pour bâtir maison, pressoirs, ponts & autres choses) ayant été coupée quand la Lune decroît soûtient longue durée, & se trouve merveilleusement bonne, encor d'avantage si elle est coupée plutôt le soir que le matin : ce qu'on peut aussi accommoder aux pierres de tailles & au moëllon, quand on les tire hors de leurs quartiers. Plantera la vigne au croissant de la Lune, où elle ayant déja passé les quatre ou cinq premiers jours : taillera les vignes maigres & plantées en assez mauvais terroir, aussi au croissant de la Lune, & celles qui sont gaillardes en decours, veu qu'elles en produiront plus de raisins, que si elles étoient taillées au croissant, d'autant que lors la Lune s'arrêtant à les amollir & engraisser, ne causeroit qu'abondance de pampres & de feüillages : & les coupant la Lune envieillissant, les bois se restraint & s'attend seulement de produire fruit en abondance. Emondera, ébranchera & coupera au pied les arbres fruitiers au decours de la Lune, attendu qu'ils en seront plus chargez de fruit : fera ses pepinieres la Lune étant sur terre.

Arbres fruitiers.

Planter arbres.

Tailler bois.

Planter la vigne.

Tailler la vigne.

Emonder arbres.

Quant aux fruits, cueillira les pommes, poires, & autres fruits, & vandangera ses vignes au decroit de la Lune, d'autant qu'elle causera que les vins en seront mieux & plus longuement conservez, lesquelles sans cela seront en danger de se tourner & pousser au mois de May suivant, en la même saison qu'on taille la vigne. Qui plus est, il cueillira & rapportera en maison tout ce qu'il voudra être de durée, lors que la Lune decroîtra. Il semera son bled, froment & autres grains, il saclera, vanera criblera, & serrera ses grains, moudra ses bleds pour garder mieux les farines sur la fin & vieillesse de la Lune : bien est vray que le pain croît, & profite plus, si la mousture est faite la Lune croissant & étant nouvelle. Il moissonnera & fauchera son bled la Lune étant en decours : arrachera les lins, les legumes, en ce même tems : vray est que les legumes déracinez au croissant, sont de plus facile cuison.

Cueillir les fruits.

Vendanger.

Semer bled.

Venter, cribler, serrer grains.

Moudre bled.

Semer, cueillir herbes. *Citroüilles.* Quant aux herbes, il les semera la Lune étant nouvelle, les cueillira lors que la Lune croît en lumiere, comme étant de beaucoup plus grande vertu qu'au decours : en même tems cueillira les concombres, courges, melons, citroüilles, pepons & toutes racines qui croissent en terre, soient aulx, raves, navets, pourreaux, lis, raiforts, safran & semblables, excepté les oignons, qui procedent tout au contraire : car ils sont beaucoup plus gros & mieux nourris en decours qu'en croissant ou pleine Lune, pendant lequel ils n'ont telle vigueur & corpulence, toutefois si on seme ou transplante lesdits oignons au decours de la Lune, sur sa fin, ils sont beaucoup plus forts, acres & mordans, que si c'étoit en croissant ou pleine Lune.

Oïgnons semez en decours. *Faucher prez, fumer.* Au surplus il fauchera les prez pour la nourriture de ses bêtes, la Lune étant nouvelle, fumera ses terres, & les engraissera au croissant d'icelle, d'autant que la Lune ne donne pas moins de force au fumier pour amolir la terre, qu'elle fait aux arbres, & semences, à germer, croître & multiplier chacun en son endroit, arrousera ses prez au decours de la Lune.

Et ne sera content de sçavoir qu'elle vertu ont chacun quadre de la Lune sur les bêtes, herbes, plantes, fruits, & autres choses contenuës en ce monde inferieur : mais sera soigneux d'observer quelles puissances ont chacun jour de la Lune, non seulement sur les bêtes, & plantes, mais aussi sur la disposition & gouvernement de l'homme, pour s'en servir en cas de necessité, en tems & lieu, suivant l'observation asseurée & continuée de long-tems que nos Peres en ont eu, qui est telle.

Au premier jour de la Lune Adam fut creé : si à ce jour quelqu'un tombe malade, la maladie sera longue, toutefois le malade guerira : les songes que la personne fera la nuit se trouveront en joye, l'enfant qui naîtra ce même jour sera de longue vie.

Au second jour Eve fut créée, à ce jour fait bon entreprendre voyage tant par mer que par terre, & sera le voyageur heureux en tous les logis & hôtels où il sejournera : cedit jour est bon pour croître lignée. Aussi est bon & heureux pour celui qui fera quelques demandes à Princes ou autres grands Seigneurs, pareillement il fera bon bâtir & edifier, & mêmement faire jardins, vergers, & parcs, labourer la terre & semer ; un larcin fait cedit jour ne se pourra longuement celer, mais sera bien tôt trouvé : si aucun demeure malade, sera de brief gueri : s'il songe de nuit, il n'y faut avoir égard, car son songe sera de nul effet, l'enfant né à ce jour croît à à veuë d'œil.

Au troisiéme jour nâquit Caïn. En ce jour l'on ne doit entreprendre aucune besongne : jardiner, ny planter, sinon ce que l'on voudra perdre, celui qui tombera malade, le sera bien griefvement jusques prés de la fin, mais petit à petit par bon regime reviendra en santé, le songe fait cedit jour ou la nuit, sera de nul effet, aussi l'enfant né sera de longue vie.

Au quatriéme jour Abel fut né : ce jour est bon à commencer une œuvre, faire moulins, & aller sur l'eau, un homme fugitif, ou bête perduë ou égarée sera bien-tôt trouvée : la personne qui tombera malade au lit, à grand peine en relevera-telle : si le songe est bon, sortira à effect ; si au contraire est mauvais, il n'adviendra point : l'enfant né cedit jour sera traître.

Au cinquiéme jour nâquit Lamech : si en cedit jour quelque personne ayant fait quelque cas fortuit est en fuite, il perd son tems de fuïr, car il sera incontinent puni vif ou mort : le larcin fait cedit jour ne se trouvera point, celui qui écherra malade, jamais ne relevera, les songes qui se feront seront en suspens : l'enfant qui sera né mourra bien-tôt.

Au sixiéme jour nâquit Ebron : en ce jour fait bon envoyer les enfans aux écoles, & bon aller à la chasse, le larcin commis ce jour, sera de brief trouvé : aussi les maladies qui seront prises, seront tôt gueries, les songes que l'on fera ne les faut reveler, l'enfant qui naîtra sera de longue vie.

Au septiéme jour fut tué Abel par Caïn : en cette journée fait bon saigner, pourveu que la Lune soit un signe idoine, quelque part qu'un malfaicteur ou larron fuye, & même le larcin commis sera tôt trouvé, le malade tôt gueri, les songes certains & vrais, bon acheter pourceaux, & faire nourriture de toutes bêtes, l'enfant né sera de longue vie.

Le 8. jour nâquit Mathusalem : fait bon voyager, de la maladie prise le malade languira longuement, les songes vrais, l'enfant né sera de bonne phisionomie.

Au neuviéme jour nâquit Nabuchodonosor : ce même jour est indifferent, le songe fait de nuit adviendra incontinent, la personne qui tombera malade, si elle ne meurt dans huit jours, elle échappera, non pourtant elle languira, l'enfant né en ce même jour sera de longue vie.

Le dixiéme nâquit Noé, toutes bonnes choses faites ce même jour prosperetont, les songes seront de nul effet, celui qui tombera en tribulation & adversité, n'en devra avoir peur, car cela ne durera point, aussi celui qui deviendra malade mourra dedans dix jours, s'il n'est bien secouru, l'enfant né ce jour, traversera plusieurs païs & regions lointaines.

L'onziéme nâquit Samuël, il fait bon changer de maison, la femme qui tombera malade au lit y sera longuement, toutefois elle échappera, l'enfant né ce même jour sera de bon esprit, habile à tous artifices, & de longue vie.

Le 12. est fort dangereux, & parce il ne faut rien faire, car ce même jour nâquit Canaam, celui qui deviendra malade, sera en grand danger de mourir dans douze jours, les songes seront vrais selon la signification d'iceux, l'enfant né ce même jour sera tout bigot.

Au 13. jour fait mauvais commencer quelque œuvre, qui tombera malade en ce même jour sera longuement en langueur, les songes seront accomplis en neuf jours, l'enfant né en ce jour sera de longue vie.

Le 14. Dieu benit Noé de ses œuvres, le malade audit jour guerira bien-tôt, les songes seront en suspens, l'enfant né en ce même jour sera parfait en toute chose.

Le 15. jour sera indifferent, c'est à sçavoir ne sera ny bon ny mauvais, le malade ne mourra point de la maladie qu'il aura, les songes seront certains & accomplis dans dix jours, l'enfant né sera sujet à Venus.

Le 16. jour nâquit Job, à cette cause fait bon acheter, dompter chevaux, bœufs, & autre bêtail, le malade sera en grand danger de mort, s'il ne change d'air ou de maison, les songes auront leur effet, l'enfant né vivra longuement.

Le 17. Sodome & Gomorrhe perirent, il fait mauvais entreprendre & faire quelque chose : les medecines ne profiteront de rien au malade : les songes seront vrais dedans trois jours, l'enfant né en tout sera heureux.

Le 18. nâquit Isaac, fait bon vacquer & solliciter ses affaires, le malade sera en danger de mort, le songe sera certain, l'enfant né sera de grand travail, & acquerra grands biens.

Le 19. nâquit Pharaon Roy, cette journée est dangereuse, parquoy sera bon éviter les compagnies & les ivrongnes, & se tenir pacifiquement sans rien faire, le malade guerira tôt : le songe sera vray, l'enfant né sera malicieux & trompeur.

Le 20. nâquit le Prophete Jonas, ce jour est bon à faire toutes choses, la maladie sera longue : le songe vray & apparent, l'enfant qui naîtra sera trompeur & malicieux.

Le 21. nâquit le Roy Saül : fait bon se rejouïr en beau & honête habillement, bon acheter nourriture, le larcin commis sera trouvé : le malade en grand danger de la maladie prise, le songe vain & inutile, & l'enfant né de grand travail.

Le 22. nâquit Job, ne fait pas bon negocier, n'entreprendre ou faire charge aucune, le malade sera en danger de mort de la maladie qu'il prendra ce jour, le songe sera vray, l'enfant né sera bon & honnête.

Le 23. nâquit Benjamin, tout ce qu'on fera ce même jour tournera à honneur, la maladie sera longue & non mortelle, les songes faux : l'enfant né sera contrefait & laid.

Le 24. nâquit Japhet : ce jour est indifferent, à sçavoir ny bon ny mauvais, la maladie sera longue, mais le patient guerira, le songe sera de nul effet : l'enfant né sera doux & benin, & aimera à faire grande chere.

Le 25. entra mortalité en Egipte : le malade sera en danger de mort, le sixiéme jour d'aprés le commencement de la maladie : l'enfant né sera fort sujet à plusieurs perils, dangers & adversitez.

Le 26. Moïse divisa la mer, ce même jour moururent Saül & Jonathas, parquoy la journée est fort dangereuse, & ne fait pas bon faire quelque chose, le malade qui retombera malade, jamais n'en rechappera, les songes seront certains, l'enfant né sera homme aisé, c'est à dire, ny pauvre ny riche.

Le 27. fait bon travailler en toutes affaires, la maladie sera muable, les songes seront douteux, l'enfant né sera doux & aimable.

Le 28. toutes choses bonnes seront bonnes à faire, le malade sera reconforté de sa maladie, l'enfant né sera paresseux & negligent.

Le 29. Herode fit tuer les innocens, ce jour est malheureux : parquoy il ne faut rien faire, ny entreprendre : les songes seront tres-certains, le malade guerira : l'enfant né vivra & hantera paisiblement avec les hommes.

Le 30. & dernier jour est bon à faire toutes choses : le malade sera en grand danger jusques à mourir : mais s'il est bien pensé il guerira, les songes se convertiront en joye, dans le cinquiéme : l'enfant né sera fin & cauteleux.

Quant au Soleil qui est l'autre instrument de l'univers, faisant la plus grand part de ses operations actuellement, durant le jour, duquel il est

est autheur, comme la Lune les siennes durant la nuict, lors qu'elle est en vigueur : iceluy par sa chaleur naturelle, influence, action & radication celeste, donne aux corps terrestres forme & vie vegetative, accompagnez de certaines facultez & vertus, entant qu'un chacun corps naturel est capable, & le merite ou requiert. Lesquelles operations du Soleil en ces matieres terrestres, sont produites par certains mouvemens d'iceluy és quatre saisons de l'an, qui est le tems auquel le Soleil fait son cours entier. Parquoy le Laboureur bien avisé prendra garde aux quatre saisons de l'an, qui sont le Printems, l'Esté, l'Automne, & l'Hyver, afin que selon le mouvement & vertu du Soleil en ses quatre saisons, il traite, manie, & gouverne les choses rustiques : ce que nous deduirons plus particulierement au suivant chapitre, par les œuvres que doit faire le Laboureur par chacun mois de l'an

CHAPITRE X.

Les œuvres que doit faire le Laboureur par chacun mois de l'an.

AU surplus, afin que ses gens ne demeurent oisifs, & ne perdent pas une petite minute de tems, sans l'appliquer à quelque besogne, limitera ses ouvrages par certains temps, & sçaura sur le doigt ce qu'il faudra faire chacun mois & tems de l'année.

Au mois de Janvier, principalement sur la fin, coupera le bois qu'il voudra dedier à bastiment, ou autre besogne, quand la Lune est dessous la terre : car la clarté de la Lune rend le bois plus tendre, & le bois qui sera coupé en ce tems durera longuement sans estre corrompu. Fumera les arbres qui portent fruicts, sans que les fiens touchent aux racines. Entera tous arbres & arbriceaux qui florissent de bonne heure : comme rosiers, pruniers de damas, avantpeschers, amandriers, & cerisiers : enfouyra noix, amandes, & noyaux d'abricots, pesches, prunes & autres, és pays froids & humides, aux deux premiers quartiers de la Lune. Taillera la vigne par beau tems & serain. Labourera les terres seiches, legeres & blanches, deliées, sablonneuses, pleines de racines & grandes herbes, qui n'auront point esté labourées en Octobre, donnera le second labeur à la terre salée, & respandra par dessus paille de féves ou de froment & d'orge. Coupera perches de saulx pour les treilles & hayes : preparera les pieux & eschalas pour appuyer les vignes : coupera & ébranchera les arbres, la Lune estant au decours : tournera ce dessus dessous tout le fumier fait dépuis la S. Martin, afin qu'il soit bien cuit quand il le faudra espandre sur le champ, & sur les prez : racoustrera ou fera de nouveau ses chars, charrettes, charruës, & autres instrumens necessaires à son labeur : fera provision de fers bien tranchans pour tailler & émonder les arbres & vignes. Sur tout ne fera aucune semence, parce que la terre alors est encore par trop rare, pesante, pleine de vapeur, & semblable à la laine qui est mal cardée. *Ianvier.*

En Février, transplantera au croissant de la Lune les vignes de deux ou trois ans, qui auront déja pris racine, & ne touchera à celle d'un an, lesquelles ne veulent point estre remués, pour le peu de vigueur qu'elles ont encor. Portera les fiens aux champs, vignes, prez & jardins. Fera les fosses pour planter vigne nouvelle : taillera les racines des vignes, & les munira d'échalas. Esbranchera & émondera les arbres de *Février.*

ſuperfluitez, les nettoyera de vers, ſaleté & vermolure qui ſe trouvent és feüilles ſeiches. Preparera la terre des jardins pour y ſemer & planter toutes ſortes d'herbes. Donnera la ſeconde façon à la terre pour recevoir fêves, orges, avoines, chanvre, millet, & autres ſemblables ſemences de Mars. Viſitera ſes vins, principalement ceux qu'il ſçaura eſtre foibles & delicats. Accouſtrera les hayes de ſes jardins : bâtira le fien des couches de ſes jardins. Plantera le bois de haute fuſtaye & foreſt. Plantera auſſi les jettons des oliviers, grenadiers, coigniers, figuiers, peupliers, ſaules, ormes, oſiers & autres arbres, tant fruictiers que ſauvages qui ont racines. Netoyera le colombier, gelinier & la retraitte des paons & oyes, parce que les beſtes ſur la fin de ce mois commencent à s'échauffer & à couver. Viſitera la garenne pour la repeupler & y raccoûtrer les terriers. Achetera mouches à miel; nettoyera ſoigneuſement leurs ruches, & tuera leurs rois. Achetera faucons, épreviers, & autres oyſeaux de proye, leſquels ſur la fin de ce mois il mettra en muë.

Mars. En Mars, il ſemera dés le premier jour le lin, le paſtel, s'il n'a eſté ſemé en Fevrier les avoines, orges, mil, pany, chanvre, les pois, lentilles, les lupins, les petits bleds, la veſſe, les phaſeols, & autres ſemblables marcs. Donnera une ſeconde façon aux guerets, qui ſont ja bien amendez & fumez, qu'il prepare pour la ſemoiſſon. Sarclera les bleds, prendra les greffes pour enter alors que les arbres ſont en ſêve, & avant que le bourgeon ſorte. Plantera les fruits des noix, chataignes, amandes, noiſettes, & avelanes, & les os des olives & abricots, & divers autres fruits. Dreſſera pluſieurs pepinieres des pommes, poires, meures, & autres fruits ſemblables. Plantera les plantes d'herbes de pied, comme aſperges, artichaux, chardons neceſſaires, ſauge, lavande, roſmarin, les fraiſes, les groiſeliers, les roſes & les lys, les citroüilles, concombres, melons & pepons. Accoûtrera tous ſes jardins, tant potagers que parterres, & ſemera les ſemences neceſſaires. Taillera & déchauſſera les vignes & arbres fruictiers afin qu'ils portent plus de fruit. Mettra du fien aux racines des arbres. Amaſſera du ſarment pour ſon chauſage.

Avril. En Avril, environ la S. George, mettra à l'air les citronniers & orangers, comme auſſi tous les autres arbres qui eſtoient enfermez dés la Saint Martin, auſquels il remuera la terre de pied en pied, en leur oſtant les racines en la ſuperficie & les rameaux ſuperflus, ne ſouffrant qu'une ſeule branche paſſe l'autre, ſoit en largeur ou hauteur. Plantera, ſi déja ne les a plantez, les oliviers, grenadiers, citronniers & muriers, & les nettoyera ſoigneuſement. Entera le figuier, chaſtaigner, ceriſier & oranger. Taillera la vigne nouvelle, car en ce temps elle endure la taille plus legerement. Sera ſoigneux de donner à manger aux pigeons, parce qu'en ce temps ils trouvent peu aux champs. Accouplera les chevaux, aſnes, & moutons avec leurs femelles. Nettoyera les ruches des mouches à miel, & tuera les papillons qui abondent quand les mauves floriſſent.

May. En May, arrouſera les arbres plantez nouvellement, tondra les brebis, remplira ſes vins, amaſſera grande quantité de beurre, & fera force fromage, châtrera le veau, commencera de prendre foin des mouches à miel & vers de ſoye, deſquels amaſſera un nombre; ſarclera les fromens, & beſchera les vignes pour la ſeconde fois, les chauſſant de la terre voiſine,

afin que la chaleur ne les offense, en ostera tous les pampres & sarmens qui n'ont de fruits : éteftera les rameaux superflus des arbres, entera les oliviers qu'il faut enter en écusson.

En Iuin, il preparera l'aire, & la fera tres-bien nettoyer de tout foüare, fien & poudre ; fauchera les prez ; moissonnera l'orge ; ébourgeonnera la vigne ; battra du bled pour semer en temps de semence. *Iuin*

En Iuillet, il moissonnera les fromens & grains potagers : il fera les entes que l'on appelle à l'emplastre : cueillira des pommiers & poiriers les pommes & poires vicieuses, & celles qui chargent trop l'arbre : foüira les vignes pour la seconde fois, & extirpera d'icelles le gramen, dit vulgairement chiendent : égalera & unira la terre qui sera dérompuë, afin que le Soleil ne brûle bien avant la vigne : coupera le bois pour son chauffage de toute l'année. *Iuillet.*

En Aoust, arrachera le lin & le chanvre, cuillira les fruits de dessus les arbres pour en faire reserve, ostera les feüilles à l'entour des raisins qui sont tardifs, afin qu'ils reçoivent plus grande chaleur du Soleil : fera son verjus : foüira la terre pour faire puits, ou trouver sources de fontaines s'il en a besoin : pensera de preparer ses tonneaux & autres choses necessaires pour ses vendanges. *Aoust.*

En Septembre, donnera la derniere façon à ses guerets : semera ses froments, meteils, seigles & autres semblables grains : fera ses vendanges : abbattra les noix : fauchera les prez qui sont tardifs, pour en avoir du regain : amassera les chaumes pour la couverture de ses estables, & pour le chauffage du four toute l'année : coupera les rameaux de la garence, & en recueillira la semence pour la semer au commencement de Mars suivant : recueillira les feüilles du pastel, & les accoûtrera jusqu'à tant que soient reduits en pelotons, & fera seicher au Soleil ou au feu non trop chaud : coupera les ris & millets. *Septembre.*

En Octobre, fera ses vins, & les entonnera. Retirera ses orangers, citronniers & ponciles en quelque lieu couvert, pour le danger des froidures prochaines, fera son miel & sa cire, & chassera les vieilles mouches. *Octobre.*

En Novembre, mettra ses vins en la cave : amassera du gland pour nourrir ses pourceaux : recueillira les chataignes & marrons, & les fruits des jardins qui sont de garde : ostera les raves de la terre, les dépoüillant de leurs feüilles, & les mettant sous le sable pour les garder de la gelée : rechauffera les artichaux, & les couvrira fort bien, afin que la gelée ne les assaille : fera les huiles ; ruches aux mouches à miel, paniers cabats & corbeilles d'osier : coupera saulx pour les treilles, & liera les vignes, tirera ses échalats des vignes. *Novembre.*

En Decembre, visitera souventesfois ses champs, afin de faire écouler l'eau qui se sera amassée par les grandes pluyes : fera courir l'eau par les vieux prez, & les fumer si besoin est : fera provision de fien pour fumer les guerets : couvrira de fien les racines des arbres & herbes qu'il voudra garder jusqu'au Printemps : éteftera & ébranchera les saux, peupliers, aubiers, & autres arbres, afin que plus facilement les rameaux poussent & croissent soudain que l'Hyver sera poussé : coupera les bois, tant pour bâtir que pour se chauffer : dressera des rets pour prendre *Decembre.*

des oyseaux, & faire la guerre aux lievres, lors que les campagnes seront glacées, où couvertes de neiges, ou inondées de pluye, tellement qu'on n'y peut faire aucune besogne. Fera aussi tandis qu'il pleut, mille petits outils de bois, comme sont écuelles, trenchoirs, fuseaux, baignoires, jattes, & autres choses propres au ménage: mêmement des herses, rasteaux & manches à ses outils, raccoustrera ses timons, jougs, charruë, & tous instrumens necessaires à l'attelage des bestes de labeur, afin qu'ils soient en ordre lors qu'il faudra travailler: fera aussi provision d'houës, bêches, pics pelles, haches, coignées, scies, & autres tels outils propres pour le ménage champestre.

Chapitre XI.

l'Estat de la Fermiere.

Je ne trouve l'estat de la Fermiere de moindre soin & diligence que l'office de son mary, attendu que la Femme a son departement des affaires des champs, en ce qu'il convient faire au dedans de la maison & basse-cour, les chevaux hors, tout ainsi que le mary en ce qu'il convient faire en la campagne, aussi par nostre coûtume de France, les femmes de village entendent aux ménages des vaches, veaux, pourceaux, couchons, pigeons, oyes, canards, paons, poules, faisans, & autres sortes de bestes, tant pour la nourriture d'icelles, comme pour la traite du laict, façon des beurres & fromages, & reserve du lard pour le vivre des ouvriers. Encor ont elles le credit du four & de la cave, & leur laissons la façon des chanvres, le soin d'amasser des toiles, faire tondre les brebis, carder leur toison, filer & peigner la laine à faire draps pour vestir sa famille, & la culture du jardin à potages, & la reserve des fruictages, herbages, racines, & graines, & encore d'entendre aux ruches à miel. Vray est que l'achet & vente du bestail appartient à l'homme, comme aussi le maniement du denier, avec le loüage & payement des serviteurs: mais le surplus qui concerne les menuës affaires, comme du linge, vêtement de famille, & tous ustenciles de ménage, cela veritablement appartient à la femme. J'entens aussi qu'elle soit obeïssante à Dieu & à son homme, ménagere, serrante, diligente, paisible, aimant à ne bouger de la maison, douce aux siens quand il faut, & severe où il appartient, non quereleuse, hargneuse, bavarde, langagere, ny faitarde. Qu'elle dispose en certain ordre & lieux les ustenciles, & autres choses necessaires à l'usage de la maison, afin que quand il sera besoin elle les puisse trouver & livrer. Qu'elle ait toûjours l'œil sur les servantes, & soit la premiere en besogne, & la derniere qui en parte: la premiere levée, & derniere couchée: qu'elle ne laisse perdre ny tramer une buchettte: ne gronde jamais pour le service du Seigneur de la ferme: car une miette déniée, ou donnée à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut coûter un pain puis aprés: ne s'amuse au rapport des personnes, s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à poinct à son mary. Fasse volontiers plaisir à ses voisins, ne leur soustraye leurs serviteurs, ny servantes, & ne les hante sinon quand elle leur pourra servir ou aider, ou qu'il se fasse nopces & assemblées compagnables. Ne laisse troter ses filles en jour de repos, sinon avec sa seure compagnie, ou qu'elle même y soit presente. Chasse ses fils les premiers en

La fermiere doit tenir pied à boule.

Fermiere est premiere & derniere en besogné. Rien ne doit trainer.

Filles à tenir de court.

besogne, & leur remontre l'exemple du pere, pour donner crainte aux serviteurs. N'endure dire ou prononcer une parole impudique, ou de jurement & blaspheme en sa maison : & fasse taire les rapporteurs, qui s'empêchent des affaires d'autruy. Quelle serre bien les chaumes & les sarmens pour le chauffage du four, & ne laisse perir les cossats de febves, pois, vesses, & les cardons, hyebles, marc de pressoir, & herbes inutiles, pour en temps d'hyver les reduire en cendres, & en faire munition, tant pour les lécives que pour en debiter à la ville. Rende bon compte à sa Dame, ou à son Seigneur des œufs, & des petits, tant des volailles comme d'autres bestes. Sçache la medecine naturelle, pour les siens, & autres, quand malheur viendra, même pour les vaches, pourceaux, & volailes, car d'avoir le Medecin à toutes heures, sans urgente necessité, ce n'est pas le profit de la maison. Entretienne tous ceux de sa maison en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'un à l'autre. Gouverne si bien le pain, que n'en use que de rassis, & en temps de cherté fasse moudre parmy le bled quelque quantité de vesses, ou de féves, ou de bled sarrazin ; car le mélange de ces farines fait soudre la paste, & le pain plus eslevé, & de plus grand volume. En ce même temps elle gardera ses marcs du pressoir, leur faisant bailler une serre moins, pour les appliquer à faire de la dépence, pour la boisson des serviteurs, afin que le vin serve pour son mary, & pour les survenans. Or les remedes naturels, desquels elle s'aidera à secourir ses gens en leurs maladies, pourront estre tels ou semblables à ceux que je mettray par écrit en forme de receptaire rustique, laissant les autres plus exquis remedes aux Medecins des villes.

Paroles impudiques ne sont à dire. *Rapports ne sont à ouyr.* *Espargner pour le chauffage & cendres.* *Connoissance de cette medecine naturelle necessaire à la fermiere.* *Pain rassi.* *Dépense pour le boire.*

CHAPITRE XII.

Les remedes que doit sçavoir la fermiere pour la maladie de ses gens.

PRemierement pour la peste, fera eau distilée de l'herbe nommée, Regina patri, aprés avoir fait tremper ladite herbe en vin blanc, ou bien fera tremper l'espace de vingt quatre heures en jus de citron une piece, ou poudre, ou feüilles d'or, lequel jus meslera parmy vin blanc, & poudre ou decoction de poudre d'Angelique & baillera à boire au pestiferé, ou bien prenez deux noix vieilles, une figue, dix fueilles de rhuë, un grain de sel : pilez, malaxez le tout ensẽble, & faites rôtir entre les cendres, arrousez le avec le vin, & le mangez, ou bien prenez une tête d'ail, vingt fueilles de rhuë, autant déclaire, pilez tout avec vin blanc & un peu d'eau de vie, puis exprimez ; & en beuvez cinq ou six doigts ; l'eau de naphe beuë à la quantité de six onces, fait sortir la malignité de la peste par les sueurs, le jus de la scabieuse, le jus de soucy, le jus de fleurs d'œillets, font le pareil. Appliquez sur la peste un pain tout chaud, ou un poulet ouvert par le milieu, ou un oignon blanc, trouvé du costé de ses racines, remply de fort bonne theriaque, ou mitridat malaxé avec jus de citron, le tout bien estoupé, cuit sous les cendres jusques à pourriture, puis pilé le tout, & appliqué même si vous l'exprimez & en beuvez le jus & appliquez, seulement le marc ; connoistrez pareil effet.

Pour la fiévre continuë, qu'on appelle autrement chaud-mal, elle appliquera sur chacun poulx des deux bras, jus tiré d'ortie griesche & meslé avec l'onguent populeon, ou deux germes d'œufs frais

Fiévre continuë.

suye prise contre le plastre de la cheminée, bien battu & incorporé avec sel & vinaigre, le tout lié à l'entour du bras avec un linge : ou bien au lieu de ce, ostera le cœur d'un oignon & l'emplira de mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le poulx du bras droit ; ou bien prendra le cœur d'une grenoüille de riviere, & l'appliquera sur le cœur, ou sur l'espine du dos ; ou bien appliquera sur la region du foye, ou sur les plantes des pieds des tanches vives. Plusieurs, pour cet effet, pilent de la petite oreille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur, mesme en font cataplasme pour appliquer sur les poignets du malade : autres font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une grosse citroüille. Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces, l'espace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de sucre au febricitant.

Fiévre quarte. Pour fiévre quarte, prenez sauge menuë, ou en son défaut de l'autre, hysope, aluine, persil menthe, harmoisie, treffle marqué de blanc, pilez le tout ensemble avec germe d'œuf, & la plus grosse suye que trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouver, détrempez le tout ensemble & faites petits cataplasmes pour appliquer sur les poulx des bras. Pour mesme effet, faites tremper la mie de deux pains blancs venant du four, en une quarte de vinaigre, puis distilez le tout par alambic, & en baillez à boire environ deux petits doigts au febricitant environ deux heures avant la fiévre. On tient aussi pour singulier remede le jus de boüillon blanc femelle avant qu'il ait jetté sa tige, exprimé ou tiré avec vin blanc, & bû peu de temps avant l'accez : mesme effet ont le jus de pas d'asne, la decoction des feüilles & racines de verveine boüillies en vin blanc, la decoction des feüilles & racines d'Origan, buglose, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, fresne, betoine, thym, agrimoine, racine d'asperge, le tout cuit en vin blanc : le jus d'absinthe & de rhuë deputé & bû avant l'accez : le ius de plantin bû avec hydromel. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, desseichée au Soleil ou au four, prise le poids d'un écu avec vin blanc demy quart d'heure avant l'accez : outre cela le liniment fait avec mithridat ou huile de scorpion sur l'épine du dos, plante des pieds, paulmes de la main, front, temples, quelque peu de temps avant l'accez. La mesme vertu a l'huile laurin meslé avec eau de vie. Aucuns villageois contre telle maniere de fiévre usent de cette superstition ; à sçavoir, ils mangent pendant neuf jours à jeun des feuilles de sauge, le premier jour neuf, le second huit, & ainsi consequemment, diminuant par chacun jour d'une feuille jusques au dernier desdits neuf jours : la persuasion qu'ils ont en ce remede leur apporte guerison. Aucuns trouvent fort singulier en la fiévre quarte aprés avoir esté purgé, de boire vin blanc où l'on aura fait tremper toute la nuit de la sauge : si vous mangez avant l'accez de la fiévre une teste d'ail pellée, vous perdrez le frisson d'icelle : si vous beuvez une ou deux onces de jus de la racine de suzeau pilée, passée par un linge, quelque peu de temps avant l'accez, & faisant cela deux ou trois fois, vous perdrez la fiévre. L'eau distillée des racines d'eringe, ou bien prenez une dragme de myrrhe en poudre, & la beuvez avec vin de malvoisie une heure avant l'accez. L'eau

distillée ou de la decoction de chardon benit, & prise avant l'accez, pillules faites de myrrhe & de theriaque aussi grosses qu'un pois ciche, prise une heure avant l'accez.

Pour la soif de la fiévre, maniez sur la langue une pierre triangulaire que l'on trouve en la teste des carpes, ou des feüilles d'ozeille ronde, ou une piece d'argent ou d'or, ou une pierre de limaçon, ou un fragment de crystal trempé en eau souventesfois, ou feüilles de pourpier ou de joubarbe, ou graine pellée de concombre. *Soif.*

Pour fiévre tierce, faites tremper en vin blanc de la racine de parelle concassée l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par un linge, & en reservez environ deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant une ou deux heures avant l'accez de la fiévre tierce, ou bien faites le semblable avec racines de plantain macerées en égale quantité de vin & d'eau, ou prenez environ trois ou quatre doigts du jus de plantin, ou de pourpier, ou de pinpinelle, & les beuvez bien peu avant l'accez, ou bien beuvez avec du vin tous les jours six feüilles de quintefeüille, à sçavoir trois au matin, & trois au soir; ou jus d'ache, de sauge, & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accez. Le plus souverain remede que quelques-uns y trouvent est de boire à jeun, cinq heures avant l'accez, deux onces de jus de grenades, & incontinent aprés lier sur les poignets, temples, & plantes des pieds petites pillules de la grosseur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, & deux dragmes de toiles d'araignées, & les laissez sur les lieux jusques à tant que l'heure & la crainte de l'accez soit passée, ou bien un cataplasme fait de sauge, ruë, ortie grecque, cueillies avant Soleil levé, de chacune une poignée : sel & suye aussi gros qu'une noix, le tout pilé avec vinaigre, & appliqué sur les poulx une heure avant l'accez. Aucuns approuvent beaucoup un liniment composé de vers de terre, cuits avec cints d'oye, pour frotter le front & les temples du malade avant l'accez, ou porter à son col les cornes d'un cerf volant, qui est un singulier remede. *Fiévre tierce.*

Pour fiévre quotidienne, il est bon de boire quelque tems avant l'accez du jus tiré de betoine & de plantain, ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une decoction faite de racine d'ache, persil, raves, asperges, feüilles de betoine & de scolopandre, pois ciches rouges, & écorce moyéne de suzeau; ou faire tremper en vin blanc racines d'hyebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accez, mais aprés il se faut donner garde de dormir : ou boire avec du vin tous les jours deux feüilles d'herbes de quinte-feüille, l'une au matin, l'autre au soir : mesmement appliquer sur les poulx des bras le cataplasme qu'avons décrit pour la fiévre quarte. *Fiévre quotidienne.*

Pour pacifier douleur de teste accompagnée de grand chalour, telle qu'est celle qui advient aux moissonneurs durant l'Esté, faut mettre sur le front tranches de courge, ou linge trempé en eau rose, ou jus de plantain, morelle, laictuë, pourpier, & vinaigre de vin blanc; ou battre deux aubins d'œufs avec eau rose, & avec estoupes en faire un frontail, ou piler avec eau de verveine, amandes ameres, & les appliquer sur le front, ou laver la teste d'eau tiede, en laquelle ayent esté cuites *Douleur de teste venant par chaleur.*

feüilles de vignes & de ſaule, fleurs de nenuphar & de roſes, & de l'eau meſme s'en laver les pieds & jambes ; & au cas que la douleur ſoit ſi grande qu'on craigne de perdre l'entendement, appliquez ſur le ſommet de la teſte, front & temples un cataplaſme fait de blanc d'œufs, bolarmeno, pommes aigres fort cuites, graine de pavot, avec eau de betoine & vinaigre.

Douleur de teſte provenant de boire vin. Si la teſte fait mal aprés avoir bien bû, l'on pourra faire un frontail avec ſerpolet, politric & roſes, ou recevoir la fumée & vapeur d'une decoction de choux, ou dés que la teſte commencera à faire mal, faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la raſure de corne de cerf, avec eau de fontaine ou de riviere ; ou ſi tu vois que ton eſtomac ne ſe porte point mal, tu pourras prendre du poil de la beſte qui t'aura fait mal, & boire un bon verre de vin.

Douleur de teſte venant de froid. Si la teſte fait mal de quelque grand froid, appliquez ſur la teſte ſachets pleins de ſon, mil & ſel fricaſſé, ou de ſauge, marjolaine, betoine thim, graine d'anis, fenoüil, baye de laurier & genevre, les plus chauds qu'on les pourra endurer, ou frottez les temples avec jus de morelle, huille roſat & vinaigre.

Phreneſie. Pour guerir la phreneſie qui procede du chaud-mal, faut appliquer ſur la teſte du patient le poulmon, ou la freſſure entiere d'un mouton fraîchement tué ; ou poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & appliqué au lieu meſme ; ou frotter le front & toute la teſte d'huile roſat, vinaigre & populeon, ou avec jus de morelle, huile roſat & vinaigre.

Endormiſſement. Pour réveiller ceux qui ſont par trop endormis, eſt bon de faire frontail de ſariette cuite en vinaigre, ou faire parfum aux narines du patient avec fort vinaigre, ou graine de rhuë, ou nielles, ou plumes de perdrix, ou de vieilles ſavates, ou de cornes d'aſne, ou de poil humain, ou bien appliquer ſur le front un cataplaſme de mithridat, & ſur le bras droit la teſte d'une chauve ſouris.

Veiller par trop. Pour faire dormir ceux qui ne peuvent ſommeiller, eſt bien bon faire frontail avec ſemence de pavot, de hannebanne, de laictuë & jus de morelle, ou laict de femme nourriſſant une fille, ou avec feüilles de lierre terreſtre, pilées avec le blanc d'un œuf, ou mettre ſous l'oreille une pomme de mandragorre, ou feüilles vertes de juſquiames, & frotter la plante des pieds avec graiſſe de gliron.

Pour le tourment de teſte, l'uſage eſt frequent de la conſerve des fleurs d'œillets, ou l'eau de vie, ou de la confection d'anacarmes.

Apoplexie. Pour ſe preſerver d'apoplexie à ceux qui y ſont ſujets, qu'il boivent en temps d'Hyver une cueillerée d'eau de vie bien ſucrée, & mangent un morceau de pain blanc incontinent aprés ; ou au lieu de l'eau de vie, qu'ils boivent eau clairette, que nous décrirons cy-aprés, ou de l'eau de la racine de coleurée, ou de la poudre de la meſme racine, continuée l'eſpace d'un an.

Paralyſie. Pour paralyſie, frottez le lieu paralytique avec huile de renard, l'aurin de caſtor, en y meſlant eau de vie, uſez ſouvent d'eau de canelle ou de mille-pertuis, ou des conſerves de ſauge, de roſmarin, d'un arthritique,

que de melisse, & mihrridat : faites estuves, secher avec decoction de lavande, coq, hyeble, sauge, marjolaine.

Pour se preserver d'epilepsie, autrement dit le mal S. Iean, c'est un souverain remede de boire l'espace de neuf jours environ deux doigts de jus d'herbe de paralysie, ou de l'eau distillée de fleurs de tillot, ou de coriandre : ou user tous les matins l'espace de quarante jours d'une poudre faite de la graine de pivoine, & guy de chêne : ou d'os de test humain, principalement de la partie où est la future coronelle, avec vin pur, ou avec decoction de pivoine : même pendre à son col de guy de chêne, ou quelque fragment de l'os d'un test humain, ou de la racine ou graine de pivoine masle, ou une pierre qu'on trouve aux nids des hirondelles, ou porter au col ou au doigt, auquel soit enchassé de l'os du pied d'elan, lequel os touche la chair à nud : vous délivrés ceux qui sont en l'accez, si vous leur chatoüillés & pincés le gros doigt du pied, ou frottés les levres avec sang humain. *Epilepsie, le haut mal.*

Pour oster les rougeurs du visage, est bon de laver la face avec decoction de paille d'orge & avoine, puis la fomenter avec jus de citron : ou bien prenez quatre onces de noyaux de pêches, deux onces de graine de courge ; pellée, pilés-les, & les exprimez fort, afin qu'ils rendent de l'huile : frottés ou touchés de cette liqueur les enleveures ou places rouges. *Rougeur de visage.*

Pour oster les taches du visage, faites meslange avec farine de lupins, fiel de chevre, jus de limons, & alun fort blanc ; touchez de cet onguent les places marquées : ou bien faites onguent avec huile d'amandes ameres, miel, racine de lys, & cire, ou bien frottés le visage avec sang de coq, ou de poulet, ou de pigeon : ou le bassinez avec eau de fleurs de féves ou d'oranges, ou de meure. *Taches de visage.*

Pour écroüelles, prenez porreaux ou fueilles de racines de parelle : tirez en environ une livre de jus, auquel dissoudrés une once de pyrethre pulverisé, & un scrupule de ver-de-gris : meslés le tout fort bien ensemble, & de ce bassinerés tous les jours lesdites escroüelles : pendez au col racines de scrofule, & d'arnoglosse. Si vous coupés les pieds d'un grand verdier, ou d'un crapaut lors que la Lune est en decours, & commence à se conjoindre au Soleil, & que vous les appliqués à l'entour du col de celuy qui a les écroüelles, c'est un souverain remede pour les écroüelles. Ou bien usés de ce remede qui est fort prompt, singulier, & bien experimenté : Prenés suffisante quantité de la nicotiane, piles la dans un mortier bien net, & en appliqués le marc & jus ensemblement sur lesdites écrouelles, reïterés-la par neuf ou dix fois. La fiente de vache ou de bœuf échanffée sous les cendres, entre fueilles de vigne ou de choux, meslée parmy vinaigre, a proprieté de faire suppurer les écroüelles. *ecroüelles.*

Les defluctions sur les yeux sont arrestées par un cataplasme appliqué sur le front fait du morveau de limaçons à coquille, incorporé avec farine d'encens & aloë fort agités ensemble, iusques à ce que tout soit épais comme miel. *Mal d'œil.*

Pour la veuë debile, prenés fenoüil, vervene, éclaire, rhuë, euphrase & roses, de chacun également, & faites distiler tout par alambic, & *Veuë debile.*

de cette eau distillée, mettez trois ou quatre goutes en vos yeux soir & matin. Aussi est fort bonne l'eau de petite piaux distilée en chappelle : pareillement eau de pomme pourries, en mettant dans l'œil deux ou trois gouttes. Pour le même mal est bon de recevoir la fumée d'une decoction de fenoüil, ruë, & euphrase. Boire tous les matins deux doigts du vin d'euphrase : ou preparer une poudre avec euphrase dessechée & du sucre, pour en prendre tous les matins le poids d'un escu, deux ou trois heures avant manger. On trouve une pierre dedans le fiel de bœuf, laquelle mise dedans les narines, clarifie merveilleusement la veuë. Aussi fait le vin fait avec la racine d'adienée pour en user souvent au matin.

Douleur d'œil. Pour la douleur des yeux est bon faire decoction de camomille, melilot, & semence de fenoüil, en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé sur l'œil, ou bien mettre dessus du laict de femme avec un aubin d'œuf fort battu.

Rougeur d'œil. La rougeur des yeux est temperée par une application de linge, ou estouppes mouillées en aubins d'œufs bien agitez avec eau rose, ou de plantain : ou bien faites cuire une pomme de malingre, ou autre, qui soit aucunement aigre, prenez en la moüelle, & la meslés avec laict de nourrisse, puis en faites un petit liniment sur les paupieres rouges. Cependant vous pourrez appliquer sur les temples un frontail fait avec roses de provins ou conserve de rose, & autres choses astringentes, afin d'empêcher la defluction du cerveau, qui cause cette rougeur, autres font tremper petites tranches fort menuës & deliées de chair de veau, ou de col de bœuf, fraischement tué, en laict de femmes, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus estouppes de lin : aucuns font uriner petits enfans dans un vaisseau de cuivre, airain ou laiton, remuent l'urine tout autour du bassin, puis la jettent soudain hors du bassin, couvrant le bassin d'un linge net, & le laissent ainsi couvert vingt quatre heures, ils trouvent de la rouïlle au fond & à l'entour d'iceluy : ils amassent & dissoudent la dite roüille avec eau rose, laquelle eau rose ils gardent dedans une phiole bien estoupée, & en distillent soir & matin dedans les yeux bien ouverts. Plusieurs aussi se servent de tuthie preparée.

Oeil ord. Pour oster l'ordure des yeux, touchez-les & les frottez tout à l'entour avec un aphit trempé en eau froide.

Oeil noir. Pour empêcher que l'œil ne demeure noir ou rouge aprés avoir receu quelque coup, faut incontinant distiller dans l'œil du sang de l'aisle d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Macule. Pour oster taches rouges ou macules de l'œil, est bon d'user de semblable remede, ou bien appliquer sur l'œil un cataplasme fait d'aluyne recente, pilée avec laict de femme & eau rose.

Rougeur d'œil. Pour rougeur inveterée de l'œil, prenez gros comme une petite noix de couperose blanche, & un scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites poudre, que meslerés avec une chopine d'eau de fontaine, ou fairés boüillir le tout ensemble, tant que l'eau devienne claire, & de l'une ou autre eau instillez trois ou quatre gouttes dedans l'œil, ou faites liniment par dessus, avec marc d'huile de lin, gomme arabic & tragacanth, mastich & camphre.

Inflâmation d'œil. Pour l'inflâmmation d'œil, est un remede singulier, appliquer sur l'œil

le poulmon tout frais d'un mouton ou d'une brebis, ou y faire un cataplasme de la chair de pomme douce cuite sous les cendres, meslée avec farine d'orge, laict de femme, eau rose, & blanc d'œuf: l'eau de soucy est aussi souverainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que l'on trouve au ventre des hirondelles, ont mesme vertu penduës au col. Ou prenez avec la pointe d'un poinçon un morceau d'encens, allumez-le à une chandelle de cire, puis l'esteindrez en quatre onces d'eau rose: faites par trente fois ces allumemens & esteignemens: coulez l'eau rose par un linge blanc, gardez pour instiler quelques goutes dedans les coings des yeux au soir allant au lict: Et au cas que sentiez grande douleur à l'œil, meslez parmy cette eau quelque peu de laict de femme.

Oeil pleurăt.

Pour restraindre larmes & tous autres humeurs descendans aux yeux, est bon de faire decoction de fueilles de betoine, racine de fenoüil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre, même laver souvent les yeux pleurans avec decoction de cerfueil, ou y instiller quelquesfois jus de ruë meslé avec miel despumé. L'on tient pour secret remede, d'attacher au derriere de la teste des grains d'ambre, lesquels aussi ont vertu d'arrester la defluxion qui tombe sur le gosier; ou bien instiller dans l'œil eau distillée de fiel d'homme & desclaire, ou bien illimer le bord des yeux avec suye de beurre bruslé en la lampe, qui est un secret pour desseicher & arrester toutes distillations des yeux, & pour tres-hastivement clorre fistules lacrymales & erosions faites par l'ippitude.

Taye d'œil.

Pour taye des yeux, prenez un ou plusieurs œufs pondus le jour même d'une poule noire, ou au defaut de poule noire, d'autres poules: faites les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les coupés en quartiers égaux, & ostez leur le jaune, au lieu duquel mettrez autant de succre candy pulverisé, le plus blanc que pourrez trouver; exprimez le tout ensemble par un linge fort net mis en double, le plus que pourrez: l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour distiller goutte à goutte dans l'œil malade, le soir quand on se va coucher, ou à toutes heures du jour. Il y a une autre eau fort bonne pour le même mal, qui se fait de couperose blanche, sucre candy, eau rose, avec aubins d'œufs qui soient durs, le tout passé dans un linge: de laquelle on doit mettre en l'œil aprés disner: & le soir au coucher. Aucuns usent avec heureuse issuë d'une autre eau, qui est telle.

Prenez tuthie preparée & mise en poudre une once, macis demie once, faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun une chopine, par l'espace de six semaines dedans une bouteille bien estouppée, que mettrez au Soleil quand il luira, & l'osterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuict viendra, ou qu'il pleuvra: remuez la bouteille tous les jours deux ou trois fois: ces remedes aussi servent aux yeux rouges, chassieux & debiles.

Douleur d'oreille.

Pour douleur d'oreille de cause chaude, instillez dedans huile de jusquiame, prenez huile rosat, & peu de vinaigre, faites injection en l'oreille, puis appliquez par dessus un sachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauves boüilly en laict. Si la cause est froide, mettez-y cotton musqué ou un grain de mues: Scribonius prise fort la suye de poix instillée chaude dedãs l'oreille doulente par inflamation avec un peu d'huile rosat.

Bruit d'oreille. Contre bruit de son d'oreille, est bon d'instiller aux oreilles huile de rhuë ou d'aspic, ou d'amandes ameres, ou laurin avec bien peu d'eau de vie ou graisse d'anguile, ou eau de vie où ait trempé graine de cumin, ou d'anis: ou bien prenez rasures de bois de cedre bien menuës, & emplissez un petit sachet de taffetas cramoisi bien mince, de la grandeur d'une amande, trempez-le dans eau de vie bien bonne, tant que ledit sachet soit bien abrevé; mettez ledit sachet bien avant, & bien serré dans le trou de l'oreille qui corne, couchez vous sur ladite oreille.

Contre la surdité, faut distiller aux oreilles jus d'oignon, ou de couleurée meslée avec miel, ou huile, où auront cuit les racines d'aphrodiles, ou du jus de l'escorce de raves meslé avec l'huile rosat, ou graisse d'anguile & huile d'amandes ameres.

Flairement perdu. Pour flairement perdu ou corrompu, faites parfum avec graine de nielle, feüilles d'oronne, rhuë & autres herbes qui ont une odeur forte, mêmement flairez souvent la menthe.

Parotides. Pour parotides, faut faire cataplasme de farine d'orge, cuite en hydromel, en y ajoûtant mucilages de graine de psylium, & huile de lys. Le cataplasme fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huyle de noix digere les parotides.

Nez puant. Contre la puanteur du nez, est bon d'attirer par le nez d'une decoction faite en vin blanc, de marjolaine, calamanth, girofle, gingembre & noix muscade, ou bien vinaigre squillitique.

Flux de sang par le nez. Pour estancher flux de sang par le nez, faut incontinent appliquer le poulce sur la partie du nez, dont le sang fluë, faut pendre au col un collier de jaspe, lier les extremitez le plus estroittement que vous pourrez, & mettre dans le nez une tente d'orties mortes, & tenir en sa main feüilles & racines de l'herbe agrimoine, ou bien tenir en sa bouche eau de cisterne fort froide, & la souvent renouveller. On approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruicts lanugineux mises dedans le nez: & mettre sur le front camphre incorporé avec graine d'ortie, ou avec jus de plantain ou de morelle: ou bien appliquer sur les temples, & à l'entour du col, principalement contre les veines jugulaires, herbes refrigerantes, comme morelles, plantain, laictuës, orties mortes, ou grièches, pilées avec sel & vinaigre, pervanche & autres. La pervanche aussi mise sous la langue, à même vertu. On fait aussi un colier & des bracelets de l'herbe S. Innocent: aucuns tiennent en la main, du costé de la narine qui fluë une branche de guimauve. Plusieurs villageois pour estancher toute sorte de flux de sang de quelle part qu'il vienne, enveloppent de la fiente de pourceau dedans un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le sang. Autres ont experimenté au flux de ce remede, d'écrire au milieu du front de celuy qui saigne avec son sang propre, *Consummatum est.* Autres soufflent dedans le nez de la poudre d'une pierre triangulaire, qu'on trouve en la tête de la carpe desseichée & redigée en poudre. Autres, comme Cardan prisent ces mots; *Sanguis mane in te, sicut Christus fecit in se: Sanguis mane in tua vena, Christus in sua pœna. Sanguis mane fixus, sicut Christus quando fuit crucifixus*, & prononcent trois fois ces paroles.

Douleur de dents. Contre douleur de dent, faut faire boüiller en vinaigre & eau rose

racine d'hannebanne, ou de la racine de meurier, & tenir cette decoction en la bouche : autrement prenez une gousse d'ail & la faites un peu cuire sous les cendres chaudes, puis la piler & la mettre sur les dent le plus chaud que vous pourrez : pareillement vous en mettrez dedans l'oreille du costé de la douleur : aucuns pilent une gousse d'ail avec du sel, & l'appliquent sur l'artere du bras du costé de la douleur : Autrement prenez deux dragmes de racines de pyrethre concassée, des feüilles de sauge, & de rosmarin, de chacun demy poignée, trois figues gracesses, & ferez le tout boüillir dans une demy-chopine de vin, jusqu'à la consommation de tout le vin : puis prenez une portion d'icelles figues & l'appliquerez sur la dent malade le plus chaud qu'il sera possible, ou bien lavez & gargarisez vos dents avec une decoction de lierre terrestre faite avec du vin, jusques à la consommation de la tierce partie dudit vin; par mesme moyen faut appliquer sur l'artere temporelle un emplastre tout chaud fait de poix, poudre d'alun, & noix de galle. Il est bon aussi pour la douleur des dents, de mettre du jus d'ail ou de rhuë matricaire, ou quelque huile chaude, comme celle de sauge, qui est singuliere en cette part. Quelques-uns tiennent pour un secret, que porter au col la dent d'un homme enfermée dedans un noüet de taffetas, ou une feve troüée où il y ait un poux enclos, oste la plus grande douleur de dent qu'on pourroit endurer.

Dents qui tremblent.

Pour les dents qui tremblent, est bon de fomenter les dents avec decoction d'eau rose & d'alun, ou bien des racines de quinte-feüille & d'alun, & au cas qu'on les veüille faire tomber il faut mettre dedans leur trou & caverne des cendres de vers de terre, ou de fiente de souris, ou dent de cerf, car telles cendres les feront incontinent cheoir sans aucuns ferremens : ou bien appliquez-y de graine de meurier, ou bien faites tremper l'espace de quinze jours en fort bon vinaigre au Soleil de racine de meurier pilée & concassée, desseichez-la au Soleil & en faites une poudre, appliquez de cette poudre sur la dent, ou y appliquez de cervelle de perdrix, ou jus de cresson à l'endroit où est le mal, ou mettez dedans la cavité de la dent du jus de grande esclaire.

Dents noires.

Pour blanchir les dents, faut brusler & faire cendre de parietaire, racines de bettes, crouste de pain d'orge, coquille d'œufs, coquille d'huistres, corail rouge, corne de cerf & de chevre bruslée, tu en feras facilement cendre, si tu mets le tout en un pot de terre dedans le four : de cette cendre, tu en froteras tes dents, ou frotte tes dents avec miel, & charbon de vigne qui n'ait encore porté vin.

Pour tenir les dents nettes.

Pour tenir les dents nettes, & les contregarder de tout rhume : prenés une pinte d'eau de fontaine, la tierce partie d'eau rose : mettez-y deux drachmes d'alun, autant de canelle, faites les boüillir dedans une fiole de verre : ou pot de terre plombé, à la consommation du tiers ou quart, lavés en la bouche & les dents soir & matin : ou bien lavés la bouche & les dents de la decoction tiede faite en vin blanc de sauge menuë, rosmarin, grosse marjolaine, boüillies à la consommation de la tierce partie.

Dents rouges.

Pour empêcher l'erosion des dents; tenez au matin sous la langue un grain de sel, laissez le liquider, & en frottez vos dents.

Bouche puante. Pour oster puanteur de bouche, est bon de laver la bouche avec vin où ait boüilly anis & giroffle, ou mâcher la racine de glayeul, ou mâcher du mastic assez longuement.

Mains ridées. Pour puanteur des dents, est bon de les frotter avec feüilles de sauge & écorce de citron, ou de poudre de giroffle & noix muscade : cependant faut éviter l'usage du laictage, fruits cruds, choses aigres & dures à mâcher, toutes viandes de mauvaise digestion, & tout vomissement.

Pour blanchir & derider les mains, prenez marc d'huile de lin, faites les tremper en eau de pluye, lavez en les mains, ou lavez les mains au jus de citron, & y meslerez quelques grains de sel.

Fistules. Pour les fistules & crevasses des mains & lévres, prenez blanc d'œuf battu avec poudre de mastic, frotez-en les places crevacées, ou frottez avec huile moyeux d'œuf, ou huile de cire.

Toux. Pour la toux, prenez hysope & pas-d'asne, de chacun une poignée, figues de Marseille, raisins de damas & reglisse, de chacun une once, faites le tout boüillir en eau, tant que la tierce partie en soit consumée ; usez de cette decoction deux fois le jour, au matin deux heures avant disner, & au soir une heure avant souper. Il est bon aussi de prendre choux rouges & les faires boüillir un boüillon ou deux avec une poignée de pas-d'asne & un brin ou deux d'hysope, & user de ce boüillon deux fois le jour.

Esquinancie. Pour la esquinancie, faut prendre un nid entier d'hirondelle cuit en vin blanc, & avec huile de camomille & d'amandes douces, en faire cataplasme pour appliquer sur le gosier ; ou boire incontinent le poids d'un écu de poudre de dent de sanglier avec eau de chardon benit; ou toucher le lieu malade avec liniment fait d'huile de lin & poudre de dent de sanglier, ou appliquer sur le lieu cataplasme de fiente de jeune garçon de bonne habitude, nourry l'espace de trois jours de lupins avec pain bien cuit, contenant peu de levain & de sel, & pour son boire de vin clairet, sans autres viandes ny breuvages, ajoûtant à ladite fiente égale quantité de miel.

Pleuresie. Contre pleuresie, beuvez incontinent avec syrop violat, ou autre tel que ce soit pectoral, le poids d'un scrupule de grain d'ortie ou de fraisne, appellée *lingua avis* : ou prenez trois onces d'eau distilée de chardon de Marie, ou de chardon benit, ou de genest, une cueillerée de vin blanc, six germes d'œuf bien frais, le poids d'un écu de coquilles de noisettes franches pulverisées, dix-huit grains de coral rouge pulverisé, le tout bien meslé ensemble, soit baillé tiede le plûtost qu'on pourra : les orges mondez, esquels on ajoûtera graine de melons, de courges, de concombre & de pavot, sont icy fort recommandables : faire cuire une pomme douce sous les cendres, meslez-y quand elle sera cuite jus de reglisse, amidon & sucre blanc, baillez-en au pleuretique deux fois le jour, deux heures avant le repas. Ou bien prenez le poids d'un écu de dent de sanglier pulverisée, & la faites avaler, ou avec jus d'amandes douces & sucre candy, ou avec boüillon de choux rouges, ou decoction d'eau d'orge, ou autres semblables, qui soit pectorale : ou bien faites cendre de nerf, autrement dit vit de bœuf, & en donnez une dragme avec vin blanc, si la fiévre est petite, ou avec eau de chardon benit, ou eau d'orge,

si la fiévre est grande, & croyez que tel remede est singulier si on en use avant les trois jours. La maniere de faire telle cendre, est de couper le vit de bœuf par mourceaux, & le mettre sur un foyer bien uny, un pot neuf dessus, puis mettre de braise ou cendres chaudes à l'entour du pot, lesquelles faudra renouveller souvent jusqu'à tant que l'on connoisse que la poudre soit faite, & ne faut penser qu'elle puisse estre faite avant un jour entier. Est bon de mettre un emplastre de poix noire sur le costé où est la douleur, & où il adviendra que le mal de costé persevere, & que la malade ne puisse cracher, faites-luy user d'une decoction de fleurs de pavot rouge ou de la poudre d'iceux, le poids d'un écu, avec eau de scabieuse & de pimpinelle, & syrop d'hysope, si la fiévre n'est pas grande, ou violat si elle est grande. Au surplus pour une pleuresie deplourée, prenez une pomme douce & excellente, ostez-luy les pepins, & au lieu emplissez la d'oliban fin, faites-la cuire, enveloppée d'étoupes, sous les cendres chaudes lentement, baillez-la à manger au pleuretique

Crachement de sang. Pour crachement de sang, faites boire eau distillée des petits premiers germes des feüilles de chesne, ou decoction de consoulde ou de plantain, ou de queuë de cheval, ou de cintinode, autrement dit herbe de Saint Innocent, ou avaller un petit morceau de mastic ou corne de cerf ou de chevre brulée, ou de bol armene, ou de terre sigillée, ou de corail, ou d'ambre, ou poudre de l'écorce interieure de chastaigne, ou de liege, ou ou fricassez de bouze de porc avec beurre frais, & sang caillé de celuy qu'aura craché le patient, baillez à manger cette fricassée à celuy qui crache le sang.

Battement de cœur. Pour battement de cœur, est tres-singulier de prendre au col aussi gros qu'un pois de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & melisse. L'on tient pour souverain remede l'eau distillée qui s'ensuit : prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscade, cloux de girofle semence de basilic, de chacun trois dragmes, fleurs de soucy, de bourrache, buglose, & rosmarin, de chacun demy poignée : faites le tout tremper en vin de malvoisie ou d'hypocras l'espace d'une nuit, puis distillez par alambic, & reservez l'eau pour l'usage, qui sera trois ou quatre onces, quand la necessité se presentera. La conserve d'œillets & de rosmarins, l'eau de canelle, l'eau de vie, l'eau imperiale, qu'avons décrit en nostre embellissement du corps humain.

Evanoüissement. Pour défaillance du cœur, est bon d'abstraindre & comprimer la joincture du doigt medecin, mesmement le frotter de quelque piece d'or avec safran ; car ce doigt a une vertu qui restaure & monte jusqu'au cœur.

Mammelles pendantes. Pour les mammelles flaccides & pendantes, faites liniment avec le marc d'huile de lin, peu de gommes arabic, & tragacanth, mastic & camphre ; ou avec jus de chicorée, ou appliquez-y couronne de lierre, ou lierre contus, ou des œufs de perdrix que changerez souvent, ou les bassinez d'une eau distillée de pignons recens, ou jus de pignons sauvages.

Défaut de laict. Pour faire avoir force laict aux nourrices, il faut qu'elles usent souvent du jus de fenoüil tout recent, ou de jus d'ache, ou de bettes ou de

la poudre de la racine de chardon nostre-dame, y adjoutant graine de fenoüil & bien peu de poivre, des ongles bruslées des pieds de devant d'une vache, beu avec vin, ou boüillon, ou liqueur autre convenable: ou de la poudre de pierre de cristal, subtilement pulverisée & beue avec vin, ou quelque boüillon: ou mangeant des choux cuits & assaisonnez avec du poivre: ou de la racine de responce cuitte avec poivre.

Abondance de lait. Pour faire perdre le laict aux femmes, faut appliquer sur le bout des mammelles racines de chelidoine grandes cuites, & pilées: ou faire fomentation sur les mãmelles avec oxicrat fort aceteux: ou appliquer cataplasme de farine de febves: ou emplastre de rhuë, sauge, menthe, aluyne, fenoüil, son cuit & incorporé avec huile de camomille, ou fueilles de courges recentes & toutes vertes ou des écrevices pilées & triturées.

Inflammatiõ des mammelles. Pour l'inflammation des mammelles, à raison de la trop grande quantité de laict, prenés la fange trouvée au fond de l'auge des Couteliers ou ou Esmouleurs, & en couvrez la mammelle, vous y appaiserez en une nuit la douleur: vous y pourrez adjouster un peu d'huile rosat: ou bien si le laict est engourmeié, sans que le tetin soit beaucoup enflammé appliquez-y un cataplasme fait de farine de rits ou fleurs de pur froment, cuite en forme de boüillie avec gros vin noir, & les mettez sur les tetins dessus des estouppes, le plus chaud qu'il se pourra endurer.

Rots. Pour rots qui viennent par la bouche, est bon de prendre à jeun dragée faite d'anis, fenoüil, carvy, coriandre: ou bien boire au matin deux ou trois fois de vin auquel ait boüilly graine de laurier, anis, coriandre & fenoüil, & appliquer sur l'estomach sachet plein de rhuë, aluyne, marjolaine, & menthe.

Hoquet. Pour le hoquet, est bon de retenir souvent & longuement son halaine, estoupper ses deux orreilles, tenir la teste renversée, & la bouche ouverte contremont, se faire esternuër, fort travailler, endurer soif, jetter eau froide contre la face de celuy qui a le hoquet, luy faire peur, donner crainte. On tient que si celuy qui a le hoquet, contre son premier hoquet, ou disant un ou emprum, il n'aura que celuy-là.

Vomissement. Contre le vomissement, prenez une rostie de pain, & la trempez en eau clairette, cy-aprés descrite, ou jus de menthe, espendez par dessus poudre de mastich, appliquez la chaude sur l'estomach, en la renouvellant de trois en trois heures. Autrement prenés deux poignées de menthe, & une de roses, faites bouïllir en vin: puis deux onces de pain rosti, lequel soit trempé en vin, & apres incorporé avec poudre de mastich, & ladite menthe & roses: formés emplastre pour appliquer sur l'estomach avant le past. Il est vray que si le vomissement est avec fiévre, sera bon de faire bouïllir la menthe & roses, & tremper la rôtie en vinaigre. Pareillement menthe broyée & meslée avec huile rosat, appliquée sur l'estomach, est singuliere à tout vomissememt: est bon aussi à la fin des repas d'avaller une gorgée d'eau ou un morceau de cotignac sans boire aprés, & au matin 2. heures avant manger, avaller 5. ou 6. grains de poivre entiers avec vin, ou syrop de menthe ou d'absinthe, ou gingembre verd confit: est bon aussi appliquer ventouses au fond de l'estomach, ou sous le nombril, lors principalement qu'on mange, se reposer aprés le past, ny parler, ny tousser aucunemet.

Pour

Pour douleur d'estomach, emplissez une écuelle de cendres chaudes, arrousez-les de vin par dessus, mettés un linge qui envelope toute ladite escuelle, laquelle appliquée sur la douleur : ou bien apposés sur l'estomach un sachet tout chaud plein de sel fricassé : ou bien prenez mie de pain bien épaisse, qui soit trempée aussi chaude comme est le pain quand il est tiré du four, en huile de camomille, & envelopée d'un linge, soit mise sur la douleur, ou bien emplissez une vessie de pourceau d'une decoction de feüilles de laurier, origan, marjolaine, menthe, thim, camomille, calamenth, melilot, semence d'anis & fenoüil, appliquez la sur la douleur, rechauffez-la quand elle sera refroidie : ou bien faites un tourteau avec une poignée d'aluine, de menthe, de roses, que pêtrirés avec levain de seigle & vin, & l'appliquerez sur l'estomach. *Douleur d'estomach.*

Pour oppilation de foye, usez de decoction faite de chichorée, racines de persils, ache, fenoüil, chiendent, parelle, brusc, pois ciches, capilli Veneris, houblon, fumeterre, usez aussi souvent de la rasure d'ivoire. *Foye opilé.*

Pour la chaleur du foye, rien n'est meilleur que d'user de laituës, vinette, pourpier, houblon en potage, & aucunefois boire eaux desdites herbes, à jeun, ou de l'eau d'endive. *Chaleur de foye.*

Contre la jaunisse, beuvez à jeun, de la fiente de Iars le poids d'un écu, détrempée avec vin blanc durant neuf jours : ou de la decoction de feüilles & racines de fraises : ou bien prenez gui d'aubepin, cueilly avant le Soleil levant, environ une poignée : 2. ou 3. racines de persil, broyez le tout ensemble avec vin blanc, passez par un linge ou étamine, & beuvez de ce breuvage soir & matin environ 2. ou 3. doigts. Ce remede est singulier sur les autres, duquel toutefois ne faut user en femme grosse : mais au lieu de lui, faudroit appliquer sur les poignets & plantes des pieds, feüilles de gui de chêne, de chelidoine grande, & marrubium, le tout bien broyé avec peu de vin, & fait en forme de cataplasme. On approuve beaucoup contre la jaunisse de prendre lombrics de terre & les laver en vin blanc, puis les seicher, faire poudre pour en donner une petite cueillerée avec vin blanc, ou decoction d'absinthe, ou de marrhubium, ou boire à jeun son urine quelques jours, ou boire par l'espace de huit matinées avec vin blanc à cœur jeun cinq cro telettes de chevre. On dit que porter en sa main gauche trois feüilles de roquette sauvage guerit de la jaunisse, ou tient que porter sous la plante des pieds des feüilles de bourse de pasteur, ou de grande éclaire à pieds nuds, fait le pareil. *Iaunisse.*

Pour l'hydropisie, est bon de faire potion avec semence de genest pilé, & broyée avec vin blanc, ou faire breuvage du jus de la racine de glayeul, ou de cabaret, avec vin blanc, ou boire à jeun de son urine l'espace de quelques jours, appliquer aussi sur les lieux humides cataplasme de fiente de vache chaude, avec laquelle, ainsi que recite Galien, un Medecin de Mysie guerissoit miraculeusement toutes hidropisies, ou appliquer sur l'enflure limaçons à coquille, vifs, & non lavez, diligemment contus. Un remede secret en l'hidropisie est boire avec hidromel de la poudre de verre sept fois brulée & sept fois éteinte en jus de flambes ou vin blanc. *Hidropisie.*

Pour la douleur ou pesanteur de ratte, beuvez vin ou aye boüilli sco- *Douleur de rate.*

loprendre, asperges & houblon : ou bien beuvez souvent à jeun du broüet de choux rouges à demy cuits, ou decoction d'absinthe Romain, ou de veronique, ou de petite centaure, ou eau ferrée.

Colique. Pour la douleur de colique, rien n'est plus souverain que de porter sur soy un anneau ou boëte d'argent, où soit enfermé quelque morceau du nombril d'un enfant nouveau né, & que l'anneau touche la chair, rien de plus singulier qu'au tems de la douleur, de boire avec deux doigts du vin blanc vermeil tout pur, de l'entre-deux & cartilage des cerneaux seichez dés le mois d'Août, & mis en poudre, ou boire quatre ou cinq onces d'huile de noix, ou de lin, ou de noyau de pêche, où eau de camomille, ou decoction de la semence de chenevis, ou vin ou aura trempé par l'espace de dix ou douze heures la racine concassée de compagne : ou de la poudre de vit de cerf beuë avec eau, ou de la fiante de poule beuë avec hypocras fait de miel & de vin : ou clistere fait de saumere : ou le cœur tout frais de cochevis avalé : ou le cœur du même cochevis attaché à la cuisse. Quant aux remedes exterieurs, on approuve grandement de prendre la peau toute recente, ou la coiffe des peaux d'un mouton fraischement tué, & l'appliquer sur le ventre : ou bien sachet de mil, de son, froment, & sel fricassé pour mettre sur le ventre : cataplasme fait de fiante de loup est aussi fort utile à la colique : la même fiante beuë avec un peu de vin sert beaucoup, les os trouvez dedans la fiante de loup, broyez menus & beus en vin ont semblable vertu, ou bien prenez cendres toutes chaudes venantes de dessous la braise, & mettez lesdites cendres dedans une écuelle ou un pot, puis soudain versez par dessus un verre de fort bon vin vermeil, & couvrez la dite écuelle avec les cendres d'un linge en quatre doubles, & appliquez sur le ventre, soudain sentirez allegement de la colique.

Flux de ventre. Pour flux de ventre humoral, est bon de boire lait où soit éteint lingot d'acier ou fer : ou lait boüilly avec la moitié d'eau, & jusqu'à la consommation de la moitié : ou poudre de vit de cerf, avec eau de cisterne : user de ris terrifié : prendre une drachme de mastich pulverisé avec le jaune d'œuf : faire un cataplasme pour mettre à l'entour du nombril, avec farine de froment detrempée en vin, puis cuite au four.

Dissenterie. Pour la dissenterie, baillez à boire avec vin vermeil, sang de lievre desseiché & mis en poudre d'os humain : ou bien recueillez la fiante d'un chien qui par l'espace de trois jour n'ait rongé que des os, faites la secher pour en faire poudre ; de cette poudre donnez a boire au dissenterique deux fois le jour avec lait, auquel aurez éteint plusieurs cailloux de riviere fort échauffez à feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours, ou bien donnez à boire de l'eau distillée de glouteron, ou de la decoction de bourse de pasteur, ou eau distillée de fleurs d'urosne : ou bien donnez à boire de la graine de plantin en poudre, ou de l'eau distillée des premiers germes de chêné, ou de la poudre de limaçons brûlez avec poudre de meures de ronces, un peu de poivre blanc & galles : ou de la corne de cerf & de chevre brûlée, ou plutôt de vit de cerf preparé, comme avons enseigné cy-devant en pleuresie.

[Fl]ux de sãg. Pour restraindre flux de sang, beuvez environ quatre doigts de jus ou

decoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche, faites clisteres avec jus de plantin, & de queuë de cheval, usez de boüillon de choux cuits à perfection, de grenade, ou de juste grenade même, de salade de plantin & d'ozeille, machez souvent de rubarbe.

Dureté de ventre. Pour lacher le ventre faut manger cerises douces, ou pêches, figues ou meures à jeun, humer les premiers boüillons de choux, ou de blettes, ou de mauves, ou de laituës, ou de ciches sans sel: appliquer sur le petit ventre cataplasme fait avec miel, fiel de taureau, & racine de pain de porceau, ou feüilles de pommes de coloquintes: recevoir suppositoire fait de lardon, ou cause de mauves ou de blettes.

Vers. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire user de la rhubarbe confite, ou conserve de fleurs de pêcher: boire eau distillée de gentiane, ou jus de citron, ou jus de menthe, ou de basilic, de pourpier, ou de ruë, ou d'aluine: ou bien leur faire avaler avec un doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de vers dessechée premierement, puis bruslez sur une poësle toute ardente, & pulverisez subtilement ou de la poudre de chardon benit, ou de coraline, le poids d'un écu: même appliquer sur le nombril cataplasme fait d'aluine, tenaisie, & amer de bœuf, & tout cela doit être fait au decours de la Lune.

Douleur des hemorroïdes. Pour appaiser l'excessive douleur des hemorroïdes externes, faut faire liniment avec huile rosat, beurre frais, lavé en eau de violier, huile de semence de lin, le jaune d'un œuf, & un peu de cire: ou bien faire un petit cataplasme avec mie de pain blanc trempé en lait de vache, ou adjoûtant deux jaunes d'œufs, bien peu de safran, & l'onguent populeon. On pourra aussi preparer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liege bruslé. En la douleur des hemorroïdes rien n'est plus singulier que le parfum fait de rasure d'ivoire.

Flux d'hemorroïdes. Pour reprimer le flux excessif des hemorroïdes, c'est un remede singulier de boire une drachme de corail rouge, ou d'écume de fer, avec eau de plantin: même faire fomentation d'une decoction de boüillon blanc, ou de hannebanne, & au lieu de ce cataplasme fait de poudre de papier brûlé, ou rasure de plomb, ou de bol armene, avec blanc d'œuf: ou des coques pulverisées subtilement, soit cruës, soit brûlées, d'huistres incorporées avec un peu de beurre frais.

Calcul des reins. Pour le calcul des reins, faut boire souvent jus ou eau de tronc de boulleau, laquelle eau on doit amasser au Printems, d'autant que le tronc ou écorce du boulleau, incisée ou taillée au renouveau, rend grande quantité d'eau fort singuliere à cela: le fruit de l'églantier confit avant qu'il soit meur en façon de cotignac, avec succre ayant ôté premierement les pepins de dedans, pris à jeun à la fin du dernier quartier & premier jour de la Lune suivante, en beuvant dessus deux doigts de vin blanc, ou d'eau d'argentine ou autre telle, y est fort singulier: faut aussi souvent boire avec vin blanc de la poudre de l'écorce d'arrête-bœuf, ou de bruge-spine, ou de la gomme qui croît à l'entour de l'écorce des vignes: ou de la graine de grateron pulverisée subtilement: ou boire eau distilée de racine de raves, & d'orties, avec un peu de succre, ou eau de genestre ou de gramen, ou d'argentine, eau ou jus de raves où soit dissoute poudre de coquille d'œuf brûlée, ou de noyau de nefle, ou d'œil de perdrix, ou

de cerveau de pie, ou de membrane interieure de gisier de poule, ou de chapon. Chacun prise cette decoction, de laquelle Aëce fait mention au chapitre de l'eringe : prenez racines d'eringe, le cœur ôté, & bien nettoyées, faites les tremper l'espace de huit heures en eau de fontaine, puis boüillir jusques à la consommation de la moitié de l'eau : sur la fin de la decoction jettez dedans le pot, reglisse concassée, laissez refroidir cette decoction à l'aise. Et quant à l'exterieur, est bon d'appliquer cataplasme sur les reins fait de parietaire, ou de racines, de souchet, & feüilles de campanes cuittes en vin. Le meilleur & le plus souverain de tous est, de preparer un bain, où ayent boüilli feüilles de berle, mauves, guimauves, violiers de Mars, parietaire, fleurs de geneste, & camomille, & dedans le bain sur les reins un sachet plein de son & de berle.

Colique graveleuse. Pour la douleur ou colique graveleuse, faites boüillir feüilles & fleurs de camomille en égale partie d'eau & vin blanc, jusques à la consommation de la tierce partie : beuvez cette decoction tiede, soudain la douleur s'appaisera.

Difficulté d'urine. Pour difficulté d'urine, beuvez jus exprimé de cerises, de coquerelles : ou decoction en vin blanc de la racine des raves, ou de parelle, ou de chardon nommé cent-têtes, ou de campagne, ou d'aubepin, ou d'asperge, ou de gramen, ou d'arrête-bœuf : même appliquer sur la verge, ou à l'entour des parties honteuses cataplasme, ou liniment de puces que l'on trouve au lit, avec huile d'amandes ameres, ou graisse de connil, ou pour le mieux mettez dedans le conduit de la verge, deux ou trois puces ou punaises. L'on tient pour un grand secret, boire vin blanc auquel l'on aura pilé clooportes trouvées és caves : ou faire poudres desdits clooportes deseichées, & la boire avec vin blanc. Autre font grand cas de l'eau distilée des écorces de la racine d'arrête-bœuf trempée premierement en vin de malvoisie.

Calcul de la vessie. Pour le calcul de la vessie, c'est une chose singuliere de boire jus de limon avec vin blanc, ou faire poudre de noyaux de nesfles lavés premierement en vin blanc, puis deseichés de semence de geneste, pimpinelle, asperges, guimauves saxifrages, melon, pompon, citroüilles, de graine de l'herbe aux perles, & en user avec vin blanc.

Crespinette. Il y a une herbe qui croit à Villeneuve le Guyard nommé Crespinette par les habitans, de laquelle Mademoiselle de Villeneuve sœur de feu Monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiller en chapelle de l'eau, qui est singuliere pour la difficulté d'urine, & le calcul de la vessie : ce que j'ay experimenté par plusieurs fois. L'on tient aussi un singulier remede faire poudre de pierre d'esponce, ou d'une pierre que l'on trouve en la tête des écrevices, ou de la coquille d'une noisette, ou de la gomme de cerisier, & en prendre avec vin blanc, ou jus de raves. Ou bien de l'eau distilée de cossars, de féves, de ciches rouges, & graine de guimauves. C'est un grand secret du verre, lequel sept fois brûlé & sept fois éteint en eau de saxifrage, puis subtilement pulverisé & donné à boire aux graveleux avec vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps, un autre secret est la coque d'œuf duquel le poussin est sorti, broyé avec vin blanc, laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Pisser au lit. Pour toutes personnes qui pissent au lit en dormant, & ne peuvent re-

nir leur urine, il n'est rien meilleur que manger souvent poulmon de chevreau rosti, ou boire avec du vin poudre de cerveau ou testicule de lievre, de vessie de vache, de pourceau, de brebis ou de chevreau, ou poudres, faites des racines de bistorte, ou de tormentille, avec jus de plantain, ou lait de brebis, ou cendres de la chair d'herisson terrestre.

Pour ardeur d'urine, usez souvent de la decoction de quatre semences froides, même quand vous voulez uriner, tenez le membre viril dans lait clair, aussi beuvez quelquefois mesgue de chevre.

Pour chaude-pisse, prenez limaçon à coquille & aubins d'œufs de chacun une livre, semences, froides, grandes & petites, de chacune demie once, demi livre eau de laituë, quatre onces de bonne casse, trois onces de terebenthine de Venise, concasser ce qui se peut concasser, laissez-le tout fomenter ensemble l'espace d'une nuit, puis distillez dans un alambic au bain-Marie, laissez reposer cette eau quelque tems avant que d'en user : baillez-en demi once tous les matins avec une drachme de sucre rosat, continuez le plus que pourrez. *Chaude pisse.*

Pour rendre feconde la femme qui est sterille, qu'elle boive quatre jours aprés ses purgations naturelles, jus de sauge avec bieu peu de sel, & qu'elle continuë & reïtere cela à diverses fois. *Femmes steriles.*

Pour retenir le flux excessif menstrual des femmes, faut boire avec jus de plantain, poudre d'os de seiches, ou d'os de pied de mouton brûlé, ou de coquilles que les pelerins apportent de S. Jacques, ou de corail, ou de corne de cerf, ou de coquilles d'œufs brûlées, ou de douze graines rouges de semence de pivoine : ou avaller avec le jaune d'un œuf poudre de chardon à carder, ou d'écume de fer premierement trempée en vinaigre, puis subtilement pulverisée. Et quant à l'exterieur, est bon appliquer sur le nombril limaçons à coquille bien broyez : ou l'entredeux de noix brûlé, pulverisé & mêlé avec vin : faites cataplasme de suye, ou raclure de fond d'un chauderon mêlé avec aubin d'œuf, ou jus d'ortiemorte ; ou de boüillon-blanc, & l'appliquer sur le rable, & bas du ventre, ou emplir un sachet assez grand de gros sel, le tremper en eau fraische venante du puits, & l'appliquer sur le creux des reins. On fait grand cas de la gomme de cerisier trempée en jus de plantain, & jettée dans les lieux avec petites siringues, ou appliquer sur les mammelles feüilles d'éclaires. *Flux menstrual.*

Pour les fleurs blanches des femmes, aprés que le corps est purgé, est bon de boire avec jus de plantain, ou eau de pourpier, poudre d'ambre ou de corail, ou de bol armene, ou de terre sigillée, ou d'acier preparé, ou d'éponge brûlée en un pot, & coquille de mer brûlée premierement, puis lavée en vin. Et quant au dehors faut faire lescive avec cendres de bois de chêne, ou de figuier, ou d'osier en laquelle on fasse boüillir écorce de grenade, noix de galles, piece de liege, feüilles de racines de bistorte & de pervanche, roses d'outremer, avec bien peu d'alun & de sel, & de ce faire une fomentation, ou un demi bain. *Fleurs blanches.*

Pour provoquer les mois aux femmes, faut boire tous les matins deux onces d'eau d'armoise, ou de la decoction de gramen, pois ciches, semence de nielle vulgaire ou Romaine, racines d'ache, canelle ou safran, racines de raves, chardon à carder, en laquelle on pourra dissoudre aussi gros qu'une feve de mirthe. Le jus d'eringe, de chardon à bonnetier *Retention des menstrues.*

mêlé avec vin blanc, eſt ſingulier pour cela : le bain auſſi y eſt ſouverain, qui pourra être preparé avec eau de riviere, où auront boüilli armoiſe, mauve, guimauve, camomille, melilot, & autres ſemblables herbes, & dans le bain frotter les hanches & cuiſſes, en tirant contre bas, avec un ſachet plein d'armoiſe, éclaire, cerfeüil, ache, betoine, ſemence de nielle, & autres ſemblables. On tient pour un ſingulier remede de prendre le poids d'un ou deux écus de moëlle de cerf, l'enfermer dedans un petit noüet de linge delié & net, mettre ce noüet au lieu ſecret de la femme aſſez profondement, aprez avoir preparé & purgé le corps.

Suffocation de matrice. Pour la ſuffocation de matrice, on doit frotter les jambes tirant contre bas, & les lier douloureuſement, mettre ventouſes dedans les cuiſſes, frotter l'eſtomach en tirant en bas depuis la foſſette juſqu'au nombril. Outre faut faire ſentir choſes puantes, comme plumes de perdrix bruſlées, ou ſavattes brûlées : & par le bas appliquez choſes bien odorantes, comme girofle, marjolaine, ambre, thym, lavande, calamenth, pouliot, armoiſe, civette, feüilles de boüillon blanc, qui a la tige haute & eſlevée. Faut auſſi bailler à boire auſſi gros qu'une feve de mithridat diſſoult en eau d'aluine : ou quinze grains rouges ou noirs de pivoine, battus & diſſous avec vin. Le ſeul remede pour cela eſt, s'il advient que la malade ſoit groſſe, que ſon mary habite avec elle, car les remedes des ſuſdits ſont dangereux pour femmes groſſes. On fait grand cas en ce mal, ſi la femme pour s'en preſerver, toutes les ſemaines allant au lit, boit trois cueillerées de vin blanc, où aura trempé & boüilli une once de racine de couleurée.

Matrice cheute. Pour la matrice cheute, on doit faire vomir la malade, frotter les bras, & les lier douloureuſement, mettre ventouſes aux mammelles, faire ſentir choſes odorantes, & par bas appliquer choſes puantes, faut bailler à boire de la poudre de corne de cerf, ou de feüilles ſeches de laurier avec vin vermeil fort âpre. Semblablement cataplaſme d'aulx pilez & diſſouts en eau, ou d'ortie recente broyées, appliqué ſur le ventre, fait retourner la matrice en ſon lieu : guimaûves cuites avec huile, & graiſſe de Caille miſe en forme d'emplâtre ſur le ventre ſont fort utiles. Cendres faites de la coquille d'œuf, de laquelle eſt ſorty un petit pouſſin, mêlées avec poix, & appliquées ſur le ventre, remettent en ſon lieu la matrice : on tient qu'une feüille de bardane miſe ſous la plante du pied de la femme, attire en bas la matrice, & appliquée ſur le ſommet de la tête, l'attire en haut.

Inflammatiō de matrice. Pour l'inflammation de la matrice, eſt bon d'y faire injection avec jus de plantin ou de morelle, ou de jombarde, ou appliquer cataplaſme fait de farine d'orge, écorce de grenade, & jus de plantain, ou de jombarde, ou de morelle.

Inflammation de membre viril. Pour l'inflammation du membre viril, même cataplaſme y ſera ſouverain, ſi on y veut ajoûter quantité de roſes rouges ſeiches : ou bien prenez bouze de vache recente, fricaſſez-la en une poëſle avec fleurs de camomille, ronces & melilot, appliquez-la ſur les teſticules, vous connoîtrez la tumeur ſoudain ſe reſoudre.

Puanteur des pieds. Pour ôter la puanteur des pieds : mettez dans vos ſouliers écume de fer.

Pour rendre feconde la femme qui ne peut concevoir, prenez une biche plaine de son faon, tuez-la & tirez hors de son ventre la multre où gît ledit faon : jettez-en hors le faon, & sans laver faites-la seicher au four aprés que le pain en sera dehors ; étant seichée faites en poudre de l'endroit du dedans ou gisoit le faon, baillez de cette poudre par trois matins à ladite femme bien-tôt aprés le minuit avec trois ou quatre cueillerées de vin, qu'elle ne se leve de quatre heures aprés, & lui conseillez que son mary couche avec elle.

Si la femme grosse à coutume d'aller avant terme, est bon que cependant qu'elle est grosse elle use avec le jaune d'un œuf frais, d'une poudre faite d'une graine de Kermes, dite graine des teinturiers, & d'encens fin, chacun en partie égale, ou qu'elle use souvent de poudre de vit de bœuf preparée selon la mode qu'avons décrit en la cure de pleuresie ; ou qu'elle porte assiduement à quelques-uns de ses doigts un diamant ; car un diamant a la vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. On dit que la dépoüille d'un serpent desseichée, mise en poudre, & baillée avec petites miettes de pain est souveraine pour empêcher l'avortement. Sur tout en cela est recommandable la pierre d'aigle, laquelle portée sous l'aisselle gauche ou penduë au bas du côté gauche, retient l'enfant & empêche l'avortement. *Accoucher avant terme.*

Pour faire accoucher la femme qui est en travail d'enfant, faut lier au dedans de la cuisse, non pas loin de l'aine, la pierre d'aigle, & si-tost que l'enfant est sorti, & la femme delivrée, la delier. Pour même effet donner breuvage fait de decoction d'armoisie, ruë, dictame, & pouliot, ou du jus de persil tiré avec bien peu de vinaigre, ou de vin blanc, ou d'hipocras, auquel soit dissout poudre d'écorce de casse, de canelle, de noyaux de dattes, de racines de soucher, de fleurs de camomille, de racine de la sarrasine ronde, ou jus de toute-bonne avec vin blanc, mêmement appliquer les feüilles pilées de toute-bonne sur l'ammarri, ou à l'entour. Et quand la femme, est en travail d'enfant qui perd toutes ses forces, est bon de lui donner du pain trempé en hypocras, ou une cueillerée d'un eau nommée eau clairette, qui se doit preparer en telle sorte : Mettez tremper en une chopine de bonne eau de vie environ trois onces de canelle bien ratissée, par l'espace de trois jours, au bout desquels passez ladite eau par un linge bien net, & y dissoudrez une once de succre fin : puis ajoutez environ la tierce partie d'eau rose vieille, & laissés le tout reposer en une bouteille de verre bien étoupée pour en user quand il en sera besoin. Cette eau est sur tout souveraine pour toutes les maladies de la matrice, même pour défaillance, evanoüissement, imbecillité d'estomac, difficulté de respirer, d'uriner & plusieurs autres. *Difficulté d'accouchement.* *Eau clairette.*

Pour faire sortir l'arriere-faix, les remedes susdits sont fort utiles, sur tout est bon de boire avec vin blanc ou hipocras tiede, poudre de feves, ou de fleurs de safran, ou fleurs de souci. *Arriere-faix.*

Pour les tranchées qui viennent aprés la delivrance aux femmes accouchées, faut boire une cueillerée d'eau clairette, cy dessus décrite, ou eau de fleurs de pêcher, ou prendre avec vin blanc d'une poudre faite de racine de grande consolide, noyaux de pêche, noix muscade, carabe, & ambre gris, faire cataplasme, l'appliquer sur le ventre avec jaunes d'œuf. *Trenchées.*

cuits durs, ou fricassez avec huile de noix & de jasmin, y adjoûtant aneth, & cumin pulverisez: ou bien poudre de fleurs de camomille, de semence de lin & cumin: farine de feves, beurre frais, huile de rhuë & d'aneth.

Si l'amarri aprés l'accouchement est débauché, faut appliquer sur le ventre cataplasme fait de fiente de vache, ou brebis, ou chevre, & ajoûtant semence de cumin, de fenoüil, d'anis & de persil, avec quantité de fort bon vin; & au defaut de cataplasme, l'on pourra couvrir tout le ventre de la coëffe toute recente du mouton, de brebis ou de chevre: même avoir une écuelle de plane, ou un godet de terre, & aprés avoir frotté les bords dudit godet avec la tête d'un ail, l'appliquer sur le nombril.

Hargne ou boyau avalé.

Pour la hargne, autrement dite greveure, est bon d'apliquer sur le lieu cataplasme fait de farine de feves, & lie de vin blanc, ou cataplasme fait de grande & petite consoulde, & de poix navale, avec bien peu de mastic, ou compresses trempées dedans le jus ou humeur qui sort des petits fruits des ormes, & par dessus ce cataplasme porter un brayer. Est bon aussi de boire l'espace de neuf jours, breuvage preparé du jus de racines de seau-de Salomon, & fougere femelle, feüilles de bulge, & de fanicle, & ce à la quantité de deux doigts: ou bien faites brûler au four, en un pot bien luté, limaçons rouges, redigez en poudre, & donnez de cette poudre l'espace de quinze jours, & plus long-tems si besoin est, avec bouillie aux petits enfans, ou avec potage, s'ils sont hors de mammelle. Pour les delicats vous ferez distiler lesdits limaçons au bain-marie, & baillerez à boire l'eau distilée, le même espece de tems: ou bien faites poudre de la mousse d'espine noire, beuvez-en avec du gros vin vermeil le poids d'un écu quelques matinées: appliquez cependant une certaine boüillie qui reste au moulin quand le papier est fait, & le bandez d'un brayer.

Podagre & chiragre.

Pour podagre & chiragre, faites boüillir une bonne poignée d'armoise en suffisante quantité d'huile d'olive, jusques à la consommation de la tierce partie, faites onguent pour le lieu malade: donnez à boire le poids d'un écu de graine d'hyeble, avec la decoction d'un arthritique.

Goute sciatique.

Pour goutte sciatique, faut appliquer sur le lieu malade un cataplasme fait de mie de pain bourgeois, temperée ou cuite en lait de vache, ou de brebis, en y ajoûtant deux moyeux d'œuf & bien peu de safran. Autrement faut preparer un cataplasme avec racines de mauves & guimauves, feüilles de violiers de Mars, & de mauves, fleurs de camomille & de melilot, le tout cuit en eau de broüet de tripes, puis pêtri & malaxé ensemble avec jaune d'œuf, farine de lin, graisse de porc, & huile de camomille; ou bien & plus facilement, faut faire un cataplasme avec fiente de vache, farine de feves, son de froment, & semence de cumin, le tout bâtu, & pêtri avec oxymel: vray est que si la partie malade tire sur le blanchâtre, & est bien enflée, sera bon d'ajoûter aux cataplasmes de susdits poix navale & bien peu de soulphre. Sera bon aussi de tirer le jus d'yeble, & de suzeau, & de lierre, puis le faire boüillir avec huile de rhuë & de vers, & avec peu de cire en faire liniment. Cataplasme fait de fiente de bœuf ou de vache, envelopée en quelque feüilles de vignes

ou de choux, & échauffée entre les cendres. Et au cas que vouliez amener à la superficie de cuir, ce qui est impacté aux profonditez des jointures, appliquez ce cataplasme fait de fiente de pigeon ramier, ou domestique une once, semence de moustarde, & de cresson, de chacun 2. drachmes, huiles des vieilles tuilles une once, le tout incorporé ensemble.

Pour tremblement de membre, usez long-temps de la decoction d'un arthritique, primula veris, & de saulge, mangez souvent de pigeons.

Pour nerfs foulez, prenez grene d'yeble meure, mettez-la dans une phiole pleine à demy, emplisse-la d'huile d'olive, étoupez-la fort bien & la faites boüillir 24. heures en un chauderon plein d'eau chaude : quand l'eau sera consommée, y faudra remettre d'autre eau chaude, & continuer jusques à 24. heures : lesquelles passées, ôtez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans un fumier dix jours entiers. Vous pourrez aussi faire huile d'hyeble pour mesme effet : emplissez un vaisseau de terre plombé, à demy de jus de feüilles d'hyebles, & y versez autant d'huile d'olive, mettez-le vaisseau bien étoupé avec paste dedans un four, aprés que le pain est hors laissez l'y jusques à tant que le jus soit consommé, gardez cette huile pour nerfs foulez & froissez : ou plus facilement, appliquez bouze de bœuf ou de vache fricassée avec fort vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier sauvage, malaxé avec graisse de chapons, ou huile de tillot, ou de jasmin. *Nerf foulez.*

Pour picqueure de nerfs, prenez limaçons avec leur coquille, contusez-les & adjoustez un peu de farine folle prise contre les parois de son moulin & appliquez sur la picqueure, ou frotez d'huile de vers. *Nerf piquez.*

Pour nerfs tranchez, prenez vers de terre cruds, broyez-les & appliquez hâtivement sur les nerfs foulez : ou bien faites tremper au Soleil fleurs de suzeau en huile de noix, & en frottez le nerf tranché, ou frottez d'huile de balsame. *Nerfs tranchez.*

Pour toutes autres sortes de gouttes, est bon de faire emplâtre avec jus de choux rouges & d'hyebles, farine de febve fleurs de camomille & rose pulverisées, & l'appliquer sur le lieu dolent. Autrement, ratissez la racine de grande consolde, qui soit encor verde & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui sera ratissé sur un linge en forme de ce cataplasme, & l'appliquez sur le lieu malade. Autrement, prenez racines & feüilles d'hyebles, feüilles de scabieuse, menuë consolide sauge sauvage, faites le tout boüillir ensemble en vin, puis passez le par un tamis, & adjoûtez huile d'aspic, eau de vie, & graisse de pieds de bœuf, ou de vache. Autrement, prenez un oye grasse bien plumée & nettoyée par dedans. puis farcie de chatons ? bien nourris hachez bien menus avec sel commun, & rôtie à petit feu, & ce qui sera distillé soit revenu pour faire liniment, sur la partie dolente. On applique aussi pour les douleurs, petits chiens sur les lieux gouteux. Galien dit avoit amolly toute dureté de genoux en appliquant dessus un viel fromage tout rancy de coutus avec decoction d'un jambon salé. *Gouttes.*

Pour ôter enfleure venteuse, faut prendre sel fricassé, & le mettre entre deux linges dessus l'enfleure, ou appliquer un cataplasme fait de lie de vin blanc, son de froment, & fiente de bœuf fraische. *Enfleures venteuses.*

Pour ôter enflure fort rouge, faite cataplasme avec feüilles & fleurs de violettes, fleurs de hannebanne, feüilles de morelle, fleurs de camomille & melilot, le tout boüilly en oxycrate passé par un tamis & appliqué sur le lieu dolent : ou bien tirez jus de jombarde, avec bien peu de vin vermeil, & farine d'orge, faites emplâtre sur le lieu. La fiente de chevre a une puissance de discuter les tumeurs scirrheu- *Enfleures rouge.*

ses de quelque difficile resolution qu'ils soyent, principalement les duretés inveterées de genoux, la mélant avec farine d'orge, & oxycrate en forme de cataplasme.

Suppurer apostume. Pour faire suppurer une apostume, appliquez dessus fiente d'oyson qu'aurez fait jeuner trois jours entiers, puis nourris de tronçon d'anguille tuée fraichement : est bon aussi d'appliquer froment crud long-temps mâché, cataplasme fait de fueilles de racine de mauves & guimauves, oignons de lys, mie de pain blanc, le tout cuit ensemble, puis passé, y adjoûtant le jaune d'œuf, & bien peu de safran : vray est que si l'apostume est fort froide, on pourra adjoûter en la decoction du cataplasme dessudit racines de campanes d'hyeble, de lys, & coleuvrée, fleurs de camomille & melilot, oignon en y adjoûtant levain de froment. *Clou autrement furuncle.* Pour faire suppurer un clou, autrement dit furoncle, prenez froment crud long-temps mâché, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graisse de porc, puis chauffez le tout ensemble, & en faire emplâtre pour mettre sur le mal ou appliquez dessus fiente de brebis détrempée avec vinaigre au cas que le vouliez amollir ou resoudre.

Dartres. Pour dartres faut user de jus de pourpier, desclaire, de plantain, de morelle, & de limon : & si on void que ce remede ne soit assez puissant, sera bon de mesler parmy quelque peu de tartre rouge, & de cette mixtion frotter les places marquées. Autrement faites tremper l'espace d'un jour en fort vinaigre blanc, la racine de parelle coupées par taleoles : frottez trois ou quatre fois le jour avec un Ialeole le lieu où est la dartre : ou bien faite boüillir dix grains de sublimé, & demie drachme d'aloë, en partie égale d'eau de plantain & de morelle, à la consomption de la moitié : ou bien faites tremper poudre d'ardoise en fort bon vinaigre avec sel, & en frottez. Autrement prenez gomme de cerisier, bien peu de souphre; avec deux fois autant de sel que de souphre : faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que pourrez, & de cette mixtion frottez les lieux entachez : ou bien frottez le lieu de vostre salive, à jeun : ou avec une gomme qui croît à l'entour de la vigne : mais avant les faut frotter avec du sel nitre, ou bien de la nicotiane pilée, appliquant marc & jus sur la dartre.

Marques de la petite verole. Pour ôter les marques & fossettes de la petite verole : prenez une once d'huyle ou de fleurs de mille-pertuis, demy once de terebentine de Venise autant de nature de balaine, faites le tout fondre sur le feu dans une écuelle de terre plombée, quand il commancera à boüillir & s'enfler, ôtez le du feu, & le laissez refroidir, frottez de cet onguent les places marquées de noir, & continuez jusques à ce que les fosses soient remplies.

Vlceres des ongles. Pour les ulceres & apostumes qui viennent à l'entour des ongles, appliquez sur le mal un petit ver que l'on trouve au milieu du chardon à bonnetier, aprés qu'il est sec.

Scirt. Pour les apostumes scirtheux, prenez mauves, guimauves, racine de lys, parietaire, fueilles de boüillon blanc semences de lin & de guimauves, fleurs de camomille & melilot, le tout soit cuit en égale partie d'eau, de vin, & de vinaigre, puis passé par le tamis, en y adjoûtant farine d'orge & de febves, poudre de camomille & de rose, graisse de poulet, & beurre frais, faites emplâtre sur le mal. Aussi sera bon d'appliquer chaudement un cataplâme fait de marc des ruches de mouches à miel dissoult en vin blanc, & fricassé en la poëlle.

Tombez de haut. Pour ceux qui sont tombez de haut, baillez le poids d'un demy écu de cette poudre avec bon vin, momie, tormentille, rhapontique, sperme de balaine, de chacun une drachme. Ou bien le poids d'un écu de la poudre faite de la semence de cres-

son alenois, de momie, de la semence de jombarde preparée & sucre candy.

Pour playe recente faut prendre beaume de jardin, grande & menuë consoulde, & bien peu de sel, piler le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bon aussi de distiler dans la playe jus de nicotiane, ou pour le mieux appliquer le marc & jus d'icelle herbe pillée, & bander incontinent la playe & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise. Autrement prenez pommes d'ormeau, fleurs de mille-pertuis, & rosmarin: boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive, étoupez diligemment la bouteille, & l'exposez au soleil puis passez-le par un linge par plusieurs fois, & le reservez en une fiole pour en distiller quelques goutes dans la playe. Le plus prompt & souverain remede est le jus & marc de la nicotiane, & l'onguent qui en est fait dont nous parlerons cy-aprés au chap. 76. du livre second. Cet onguent est fort singulier. Prenez vervaine agrimonie, betoine & pimpinelle, de chacun une poignée: lavez les soigneusement, étant lavées essuyés-les, pilez-les ensemble dedans un mortier: étant pilées mettez-les dedans un vaisseau de terre plombé, avec 7. livres de vin blanc boüilly à la consomption de la moitié, le vaisseau bien couvert, à un feu clair & lent. Puis retirez le vaisseau quelque peu du feu, laissez-le refroidir jusques au lendemain: passez & exprimez les quelque peu échauffez, le plus étroitement que pourrez par une étamine, adjoûtez-y poix blanche fonduë à part & passée par une étamine une livre, demy livre de cire blanche graveleuse, mastich & terebentine de chacune une once: soit fait onguent de consistance. Aussi rien n'est plus singulier que de prendre poix grecque, soulphre & oblibane partie égale, les triturer ensemble avec aubins d'œufs, & aprés avoir étanché & nettoyé soigneusement le sang, joindre étroittement ensemble les levres de la playe, appliquer par dessus avec un linge, & cataplasme: puis bander avec compresses, & l'y laisser ainsi quelques jours, ou bien faites boüillir feuilles de chardon benit, & farine de froment en vin à la consistance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis appliquez par dessus de cet onguent, ou lavez la playe avec decoction de dent de lyon: plus facilement prenez de la fange trouvée sous les seilles & seaux, & appliquez sur la coupeure, elle la ferme incontinent. *Playe nouvelle.*

Pour toutes playes tant vielles que recentes, ulceres & entameure de chair, prenez feüilles de plantin, lancelec, maulve, toute-bonne, de chacune une poignée, sauvage franche environ 24. feüilles, toutes les herbes susd. soient bien nettoyées, lavées, puis pillées bien fort toutes ensemble. Ce fait prenez 5. quarterons de vieil oing, metez-le en un pilon, & le faites fondre & boüillir avec lesd. herbes, & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous les coulerez, & y adjoûterez encens, aussi gros qu'une noix, cire vierge, & poix resine de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, à fin que le tout revienne en forme d'onguent, duquel userez pour toutes sortes de playes. Autrement, prenez soulphre tres-subtilement pulverisé & tamisé, mettez le dans un vaisseau de verre, & par dessus verser huile d'olive, tant qu'il surnage 4. ou 5. doigts, exposez le en grand Soleil par dix jours, le remuant plusieurs fois d'une spatule de bois nette, & tenant ledit vaisseau toûjours couvert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans. Au bout desdits jours vuidez toute l'huile par l'inclination (qui a attiré à soy toute l'essence de soulphre) dedans une bouteille de verre avec un antonnoir, sans qu'il y entre rien du marc, & boucherez la bouteille deligemment, & quand vous en voudrez *Playes vieilles ou nouvelles.*

user trempetez charpie, linge blanc, cotton ou laine noire dedans, & l'appliquerés sur les parties blessées, ulceres & entameures, mesmes sur les apostumes, continuant tous les jours jusques à tant qu'elles soient gueries. Vous pouvez remettre huile pour la seconde fois sur la marc d'où avez tiré le premier par inclination & faire comme du precedent. Tenez pour assurez ces deux derniers remedes.

Antrax. Charbons. Pour les antrhax, charbons, & autres tumeurs pestilentes, appliquez rhuë contuse avec levain acre, figues, cantharides, oignons & scille, chaux vive, savon, ammoniac, & bien peu de theriaque : cet emplastre fait sortir hors les tumeurs. Ou bien prenez un crapault, faites le seicher tant au Soleil ardant, que dans le four, & mettez-le en poudre, & appliquez de cette poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin, ou bien appliquez sur le charbon une grenoüille toute vive : si elle meurt, encore une autre, & repetez cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainsi attirerez hors tout le venin.

Vlceres de Verole. Pour les ulceres de verole, & autres telles ulceres malines, prenez dix pintes d'eau, ferrez la avec de gros fers tout flambloyans, tant & si long-temps que les dix pintes reviennent à cinq, dedans ces cinq pintes, mettez tremper l'espace de 24. heures une livre de chaud vive, puis coulez ladite eau, étant coulée, dissoudés y quinze grains de verdegris, & autant de vitriol, 20. grains de camphre: cette eau est singuliere pour deterger & deseicher les ulceres. Autrement, mettez boüillir en vaisseau de terre tout neuf, eau fort claire : quand elle commencera à boüillir, versez-la incontinent dessus chaud vive, & toute fraiche mise dedans un autre vaisseau tout neuf : laissez l'y reposer si long-temps jusques à tant qu'aprés l'avoir écumée, elle deviéne claire & transparente, la chaud demeurãt au fond du vaisseau en forme de boüillie, à la fin vous recuillerez l'eau nageante par dessus ; en penchant le vaisseau, & la chaud demeurant stable au fond, & la mettez dedans une phiole nette ou autre vaisseau bien étoupé pour vous en servir, en laquelle tiebe faites tremper un linge & l'appliquez au lieu d'emplâtre sur l'ulcere, & renouvellés souvent.

Playes d'un pistolet. Pour attirer subtilement la balle, faites une tente de coin & au defaut d'iceluy de cotigna simple, jointe d'huile d'œufs, & mettez-la dedans la playe d'un pistolet.

Playes interieures. Pour playes interieures, esquelles ont ne peut mettre tente faut boire souvent de la decoction de sanemonde & en laver les playes exterieures, ou bien prenez armoise, grande & moyenne consolde, betoine entiere, agrimonie, racine de garence, autrement nommée herbes aux tinturiers, racines de lancelée, autrement dite herbe aux charpentiers, sauge, feüilles de ronces, persil, ortie griesche, soucy, sanicle bugle, philoselle, pimpinelle, & de l'herbe aux charpentiers dent de lyon, de plantain sommitez de chanvre, fougiere femelle, buglose, gentiane, vervaine, langue d'oiseau herbe terrestre, scordion herbe à chat, herbe robert, quinte feüille, tanaisie toutes les capillaires, de chacun une demy poignée, raisins de Damas, nettoyez de leurs pepins, regalisse, semence de fleurs de mille-pertuis, semence de chardon benedict de chacune une once, trois fleurs cordiales, quatre onces, le tout ainsi soigneusement nettoyé, broyé bien fort, puis passé par une étamine, avec une pinte de vin blanc : faut faire boire de ce brevage environ deux doigts à celuy qui est navré à jeun, une heure avant le manger, & autant avant le souper. Si ces jus te plaist, au lieu de broyer les choses de susdites, tu en pourras faire decoction en eau cõmune, en adjoûtant sur la fin de la decoction, vin blanc, miel rosat, & syrop de roses seiches. Cependant faudra nettoyer la playe de vin blanc tiede, & mettre dessus une feüille de choux rouges chauffée au feu, mediocrement vertes, & garder le ma-

Que

lade de viandes salées, espicées, fort vin, grand travail, & des femmes.

Pour faire évanoüir & resoudre les nœuds en quelque partie du corps qu'ils soient, prenez le plus vieil & plus pourry fromage que pourrez trouver: pestrissez-le avec brouet où aura long-temps cuit une piece de lard gras, faites emplâtre pour appliquer sur le lieu: ou bien pilez en vinaigre coque de levant, avec myrrhe, appliquez sur le lieu, & verrez effet merveilleux. Autrement, prenez 9. pintes d'urine, auquels faites boüillir longuement deux poignées de melisse, & dent de lyon dans un pot de terre fort bien couvert, jusques à tant que le tout revienne à une chopine, puis exprimez les herbes, en l'expression, metrez demy livre de gresse de porc recente sans sel, 4. once d'eau de vie faites le tout boüillir l'espace de demy heure, puis adjoûtez huile d'aspic & de rosmarin, once de chacun, argent vif le poids de deux écus, meslez le tout ensemble en remuant fort avec une spatule, & par ce moyen ferez onguent duquel userez pour frotter les parties remplies de nœuds prés le feu. *Nœuds.*

Pour cheveux qui sont tombez pour teigne ou autrement, frottez le lieu de pelé avec une piece de drap teint, qu'il seigne, puis oignez le avec onguent fait de miel, ou huile de lin, & poudre de mouchettes rostie sur une tuile ardente, ou avec fiente de soury broyée avec miel, ou avec coquilles de noix brûlées, broyés & mêlé avec vin & huile. *Cheveux de poil.*

Pour ulceres difficiles à guerir, amassez avec linges estendus sur l'herbe avant le Soleil levant du mois de May, rosée d'iceluy mois, puis exprimés iceux linges pour en avoir la rosée, laquelle ferez boüillir & écumerez, en boüillant trempez plusieurs plumaceaux de linge de lie dans cette liqueur, qu'appliquerez sur les ulceres malignes puis quand connoistrez que les ulceres ne seront plus si ordes, & qu'elles montreront quelque peu de belle chair faites boüillir en cette liqueur de rosée quelque peu d'alun & d'oliban: par ce moyen vous les considerez entierement, ou bien faites poudre de coquille cruë ou brûlée d'huytre, ou de fiente de chien qui n'aura rongé que des os l'espace de trois jours aprés avoir desseiché ladite fiente, & par-dessus telles ulceres épandez de cette poudre: il n'y a point de plus nottable de siccatif: ou bien faire poudre de pourritures de bois. *Vlceres.*

Pour mules aux talons, faites cendres de vieilles savates, brûlées, avec huile rosat, oignez-les, ou bien appliquez sur les mules écorce de grenade cuite en vin. *Mules aux talons.*

Pour meurtrisseures, faite tremper en eau boüillante un nouët plein de seil & en fomentez les lieux meurtris. *Meurtrissures.*

Pour ôter les verruques & poutreaux, frottez-les avec laict de rithymal, ou appliquez-y de la poudre de savine ou d'hermoctade incorporée avec oxymel squillitique, ou jus de soucy, la fiente de brebis détrempée avec vinaigre & appliquée, guerit toutes verruques pensiles. *Verruques.*

Pour le nolime tangere, il est éteint, si on y applique la Nicotiane, ainsi que dirons au livre 2. chap. 76. *Nolime tangere.*

Pour faire mourir cirons, faites decoction ou lexive de feüilles d'aluine, auronne, noyer, en vinaigre bien fort. *Cirons.*

Pour toute brûlure, ou échaudement de feu, prenez decoction de rave avec lexive de chaux vive, ou oignon cuit sous les cendres, ou huile de noix avec eau, ou jaune d'œuf dissout avec huile, ou fiente de poule détrempée avec huile rosat, ou bien mousse d'épine noire, la plus deliée que pourrez trouver, desseichez-la au four ou au Soleil, faites en poudre subtile, & avec laict de femme qui allaicte un fils, pre- *Brûlure.*

parez liniment pour faire froter les lieux brûlez, ou bien prenez eau ſalée, ou ſaumeure, trempez y un linge, l'appliquez par deſſus la brûlure, ou ſavon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huile d'œuf: ou bien faites diſſoudre alun, couperoſe, ſein de verre, & bien peu de champhre en eau de fontaine & bon vinaigre, verſez par pluſieurs fois cette eau de pot en pot, trempez un linge en cette eau tiede ſur les cendres & l'appliquez. Ou bien prenez deux blancs d'œufs agitez les enſemble avec huile de noix & eau roſe, adjoûtez y le deſſus de l'eau en laquelle on aura éteint chaux vive, agitez encor le tout enſemble, puis le laiſſez repoſer.

Gratelles. Pour gratelles, rongne, & autres ſortes de mangeaiſons qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps. Prenez eau de forge de marechal, mettez-y fondre une poignée de ſel, de cette eau tiede lavez le lieu grateleux, quand la galle ſera ſeichée, étuvez la avec creſme de laict de vache. Ou bien prenez terebinthine de Venize deux parties, lavez la par 5. ou 6. fois en eau fraiche, ou en eau roſe, aprés qu'elle ſera bien lavée adjoûtez une partie de beurre frais ſalé, jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre, faites en liniment, duquel faudra froter le lieu galeux devant le feu, ou bien pour les petits enfans, prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites en liniment ou bien prenez ſuye ſubtilement pulveriſée, meſlez-la avec vinaigre fort, oignez-en la place aprés que l'aurez bien froté juſqu'à rubrication du cuir.

Chancre. Pour chancre, prenez miel roſat, alun de glace, ſel & vin blanc, faites boüillir le tout juſques à la moitié & paſſer par un linge, puis en reſervez l'eau pour laver le chancre. L'on approuve beaucoup l'eau diſtillée de fiente de vache toute recente, pour en laver les lieux chancreux.

Taignes. Pour taigne lavez juſqu'au ſang la teſte du patient de piſſat de bœuf, puis la ſoupoudrez de poudre faite du blanc de fiente de poulaille, ſeichée au four, ou de ſuye ſubtillement meſlée avec fort vinaigre.

Pour noircir cheveux. Pour noircir les cheveux à quelque perſonne. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de noix de gales, pulveriſez-les, & les mettez ſur le feu en une poëſle de fer, & les y laiſſez tant qu'elles deviennent bien noires, puis jettez par deſſus fil à fil huile d'olive en les remuant toûjours, de façon que l'huile ſoit beuë, & les laiſſez ſeicher ſur le feu, puis oſtez-les & les pilez fort bien: adjoûtez à cette poudre vitriol, roſmarin, ſel gemmé, terre d'ardillerie ſeiche, cloux de girofle, tous auſſi pulveriſez. D'autre part, faites boüillir en vin écorce de noyer & de grenade, alun, autant de l'un que de l'autre, ſi long-temps que le vin devienne noir, comme encore coulés ce vin, & y jettez poudre premier que l'appliquer, decraſſez la teſte avec une fort bonne leſcive, eſſuyez-la, puis la lavez de ce vin où ſont les drogues, & la coëffe ſans la decoëffer cinq ou ſix heures: enfin lavez-la tres-bien avec eau & vin, & la deſſeichez, les cheveux demeureront noirs pour cinq ou ſix mois.

Morſure de chien enragé. Contre morſures de chien enragé, faites manger de la racine deſglantier odorant, fomentez le lieu avec vrine de jeune enfant, ou avec le marc de la decoction de ruë, figues, choux rouges, & ſel meſlé avec miel & beurre.

Morſure de ſerpent. Si le labonreur, ou quelqu'un de ſes gens a eſté mordu de ſerpent, faut ſoudain qu'il boive quatre doigt de jus de frene exprimé avec vin blanc, & qu'il mette ſur la morſure, en forme de cataplaſme, les feüilles deſquelles le jus aura eſté exprimé: ou bien qu'il inſtille dedans la morſure 3. ou 4. gouttes de laict de figuier, ou figues, ou quelques grains de mouſtarde pilez en vinaigre, ou bien prenez feüilles de boüillon blanc, caryophilata, de groſelier rouge, de chacune une por-

gnée, faites cuire le tout en vinaigre & urine d'homme en égale quantité, jusques à la consomption de la moitié : beuvez trois ou quatre doigts de cette decoction, & fomentez la morsure des fueilles.

S'il advient que quelque Serpent soit entré dans le corps du laboureur, ou de ses gens, dormant la bouche ouverte és prez, jardins, ou autre lieux, n'est plus souverain pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bonche la fumée d'un parfum fait de quelque vieille savatte : car le serpent haït sur tout telle puanteur, & boire de la decoction de vervaine faite en vin blanc chose experimentée. *Serpens entré au corps.*

Si l'on a avalé une sangsuë en beuvant de l'eau, faut donner à boire punaise de laict avec fort vinaigre. *Sangsuë.*

Si quelque souris, aragnée, mouche, guespe, frelon, ou autre beste venimeuse par sa piqueure ou morsure vous a enlevé la chair, frottez tout doucement la place offensée avec jus de jombarde, & incontinent la douleur & enleveure s'appaiseront : ou bien frottez le lieu de vostre salive, ou bien mettez sur le lieu picqué bouze de vache ou bœuf toute chaude.

Pour faire mourir les poulx, frottez les lieux de geneft, meslez le avec huile de rave, ou de genevre, ou avec decoction de staphisagre, ou bien faites boüillir dedans un pot de terre plombé, partie égale d'oliban, & de lards, reduisez les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis, reservez ce mélange pour en frotter la teste, ou les lieux où sont les poulx. *Poulx.*

Pour avoir mangé des potirons, beuvez avec oximel fiente de poule broyée, & serez garenty sur l'heure de vostre pesanteur, & suffocation d'estomach, ou bien beuvez lexive de farment avec peu de sel. *Potirons mangez.*

Et d'autant qu'en la plûpart des maladies cy-devant specifiées & autres telles, est besoin de purger les humeurs vicieuses qui s'amassent au corps : la fermiere bien advisée, pour dispenser ce medicament purgatif : prenez miel vierge une livre, rhubarbe ou sené, ou agaric, l'un d'iceux, ou tous les 3. reduits en poudre, 4. onces, melez cette poudre parmy le miel, & l'y laissez l'espace de 60. iours à l'ombre, en un pot bien couvert : remuez-la tous les jours, & ôtez l'écume que trouverez par dessus : le miel retiendra toute la vertu du medicamment, & rejettera par l'écume la substance d'iceluy, si bien qu'il demeurera tout pur. Pour rendre cette composition plus plaisante, vous y pourrez méler quelque drogue plaisante & de bon goût.

Si desirez estre instruits de plusieurs autres remedes prompts & faciles, voyez vostre Livre Latin, *Thesaurus sanitatis paratu facilis.*

CHAPITRE XIII. *Les vaches & vaux.*

POur le regard de la nourriture des vaches fasse la Fermiere que ses servantes curent souvent l'estable, car il n'est rien qui tant leur fasse de bien & tant les preserve aprés le bon fourrage que la netteté de leurs estables, qu'elles les bouchonnent le long du dos, le col & la teste, & non plus, avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude au retour des champs, & le matin aprés les avoir traictes, qu'elles complissent soigneusement les trous qui sont en l'air de l'estable où leur pissat croupit, & sement sur l'air quelque sable & gravier, pour les entretenir le paturon. Qu'on ne les meine au taureau qu'elles ne soient en leur tiers ans, ne plus avant que jusques au 12. car si plûtost les faites porter, elles ne pourront pas croître en leur deuë force & stature, porteront des veaux my-avortez, menvers & foibles, & si ayant passé leur an 12, vous leur faites continuer leur port, *Estable nette.* *Vaches menées au taureau.*

leurs veaux n'en sont si vigoureux, ny de si belle taille, vous les y menerez par tout le tems des mois de May, Iuin & Iuillet, que les herbes deviennent en vigueur, aussi environ ce temps-là elles sont en la force de leur rut, & sans conduite recherchent le taureau, & connoîtrez leur rut à leurs ongles, si elles sont enflées, & leur muglemens continuels, & aux fallies; qu'elles font sur les taureaux. Le proffit qui resulte qu'elles sont emplies environ ledit temps, est qu'elles viendront 10. mois apres (qui est le temps de leur droite portée) à véeler aux approches des herbes nouvelles, qui leur renouvelleront leur laict, dont les petits en seront mieux nourris. Pour les faire plûtost retenir & concevoir à la saillie du taureau, il les luy faut livrer bien maigres, car elles en conçoivent bien plûtost, aucontraire le taureau estallon doit estre gras, dru, & bien refait, ayant déja 2. mois auparavant bien nourry d'orge & de vesse, lequel doit estre choisi plus long que haut, de poil rouge, large d'espaules gros de jambes, étroit de corps, & rond, large de poictrine, court de teste, large de front, contenance fiere, épouvantable de regard, les yeux noirs, les cornes courtes, la queuë longue & fort veluë. Et s'il advient que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut, ón les doit mettre en appetit, en leur metant prés des nazeaux queuë de cerf brûlée, ou usant d'autres mixtion, de laquelle parlerons au traitté des chevaux. Durant le temps de leur ventrée & portée, il les faudra choïr, qu'elles ne faillent les fossez, ny brossent les ayes & buissons, & quelque peu de temps avant qu'elles véellent, les nourrir dans leurs estables, ou dans la cour, de bon fourrage, ou de bourgeons, sans aucunement les traire: car le laict qu'elles peuvent lors avoir ne vaut rien, & devient dur comme pierre. Quand elles auront véelé, ne les faut traire pour en faire beurre ou fromage, si ce n'est 2. mois apres, quelque temps passé, les envoyerez aux champs, ne leur donnant leurs veaux pour les allaiter, qu'à leur retour des champs, ou au soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais, que leur tiendrez prest & au matin premier que les en-envoyer paistre. En quelque estat qu'elles soient, ne les faire abbrever que deux fois le iour en Esté, une fois en Hyver, non d'eau de riviere ou de fleuve; mais d'une eau qui soit un peu tiede, comme celle de pluye ou de palus, ou puits tirée longtemps: car l'eau de puits pour la frigidité pourroit nuire à leur petit. Vray est que la vache ne refuse aucune eau qui est sans vice, pourveu qu'elle soit claire, car elle ayme l'eau claire sur tout, tout ainsi que le cheval l'eau trouble: estant l'un des signes de la bonté d'iceluy, s'il trouble l'eau avec le pied premier que se prendre à boire. Et quand aux petits veaux, aprés que la vache aura veelé, les luy faudra laisser, avec bonne litiere de paille fraiche, tant qu'elle les ait lechez, & bien essuyez & encore 5. ou 6. jours aprés, car sa compagnie les réchauffe & assure: puis vous les rangerez en quelque tandis à part, avec bonne litiere, la leur rafraichissant souvent, donc vous les tirerés quand les voudrés faire teter, & les y ramenerés aussi-tost qü'ils auront esté allaités de la mere. Et si vous voyés, ou qu'ils ne veulent teter, ou les voulant faire teter, qu'ils ne fassent qu'hazarder les trayons de leur mere, sans en pouvoir laisser aucun, vous les regarderés sous la langue s'ils auroient point les barbes, qui est une carnosité blanchâtre, qui leur surcroît sous la langue presque en façon de pepie, & la leur ôterez doucement, sans écorcher la langue, avec petites pincettes tranchantes: leur laverez par apres l'endroit, ou avec vin vermeil tout pur ou avec détrempois de sel & d'ail bien pilés ensemble: car cette maladie là les rendoit langoureux jusqu'à mourir par faute de teter.

Rut de vaches.

Signe d'un bon toureau.

Vache plaine.

Vache demande eau claire comme le cheval la trouble.

Barbes aux veaux

Que la fermiere soit aussi soigneuse d'ôter les poux qui surprennent les veaux, & les font vivre en langueur sans pouvoir profiter, tout ainsi que fait la gale quand ils l'ont : ce qu'elle connoistra quand leur peau se refrongnera en forme de petits sillons, & que leur passant la main par dessus, elle sentira la peau rapeuse & le poil herissonné. Pour guerir cette gale, elle les frottera avec beurre, ou avec huile de cade, par tous les endroits du corps où la galle les tiendra. Mais comme il est bien plus excellent d'obvier aux maladies que les guerir, la Fermiere fermera le pas à ces deux chagrins, si elle fait bouchonner avec poignées de paille sans lieüre ses veaux deux fois le jour, si elle ne laisse croupir le pissat sous eux, si elle les entretient de lictiere, fraiche & seiche, faisant oster leur fiente soigneusement d'emmy leur lictiere. *Poux & gales des veaux.*

Or pour retourner au gouvernement des vaches la Fermiere ordonnera quand il les faudra dêlaicter, qu'elles soient tirées de soir & matin, à heure propre & en leurs repos : que le laict en soit separé incontinent qu'il sera pris, & le beurre longuement battu sans rien perdre, les fromages bien cresmez, pressez & esgoutez, & sur tout que ses pots, huches, coulois, esclisses, chazieres, & autres vaisseaux servans à la laictiere, soient bien net : & que nulle des servantes touchent aux beurres & fromages estant en leurs mois. Au matin avant qu'aller aux champs fera chastrer le veau, dans le temps de deux ans, non plus tard : car les veaux croissent d'avantage quand ils sont chastrez au temps de leur croissance, d'autant que leur corps en est rendu plus humide : lors qu'ils seront chastrez, à raison de leur douleur, leur donner à manger foin coupé menu, & meslé avec son, jusqu'à tant qu'ils soient rentrez à leurs appetits accoustumés : ne les chastrera en temps froid, ou chaud excessif, ou la Lune estant en decours : sur les trois ans les baillera au bouvier, pour les commencer à dresser au trait : comme aussi elle luy baillera ses vaches praignes, & celles qui depuis 9. ans ne portent plus, car elles peuvent encores servir au collier. *Vaches.* *Chastrer les veaux.*

Au surplus, elle estimera toûjours la vache de taille moyenne, longue de corps. large de flanc, de quatre à cinq ans de couleur noire mouchetée, ou tachetée de blanc & noir, qu'elle ait la pannetiere grande & avallée, le ventre grand, large si elle a l'œil noir, & gros, les cornes non recroquebillées, ny courtes, ny menuës, ains polies, & noires, & de taille compassée, l'oreille bien veluë, la machoire serrée, les mufles gros, les nazeaux ouverts, & roupieux, les levres abbatuës & noires, le poil poly & espais, les jambes courtes, les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, longue queuë jusqu'au talon, les ongles courts & esgaux, la poictrine large, & le pied grand & gros, & les trayons gros, & longs. Quant aux maladies des veaux, & vaches, elle les traittera ainsi que sera dit cy-aprés au chapitre du bouvier. *Signes de bonne vache*

La bouze de vache eschauffée entre les cendres estant enveloppée en quelques feüilles de vigne ou de choux, appliquée en forme de cataplasme, appaise la douleur sciatique, fricassée avec vinaigre fait suppurer les escroüelles : fricassée dans une poësle avec fleurs de camomille melilot, ronces, diminuë la tumeur des testicules : appliquée toute chaude sur les lieux tumides des hydropiques les guerit totalement : mise sur le lieu piqué par mouche à miel, taons, & freslons, oste la douleur.

CHAP. XIV. *La maniere de faire jonchées, beurres, & fromages.*

Sera soigneuse, tant pour la nourriture de ses gens, qu'aussi pour retirer le denier, d'employer diligemment, les filles & chambrieres à bien gouverner le laict de ses vaches pour la façon des beurres & fromages. Et quand au laict, il ne faut qu'elle fasse estat, ny reserve de celuy qui vient incontinent aprés que la vache a véelé : *Laict.*

car avec ce qu'il ne vaut rien à fromage ny à beurre, encore est il fort dangereux d'en user. Aussi voyons-nous que les meres qui veulent allaicter leurs enfans, n'ont garde de donner de ce premier laict à leurs petits: pour les raisons que tu apprédras de N. livre des maladies des femmes. Dés que le laict sera tiré, le mettras en un lieu où il soit tiede, afin qu'il se puisse garder, & plustost cailler: parce que la chaleur contregarde & espaissit le laict, comme la froidure l'aigrit & le fait incontinent tourner: & pour éviter ce, est bon le boüillir en le remuant souvent, avant que le mettre reposer, si d'avanture on le veut garder jusques à trois jours, ou quelque peu d'avantage. Elle connoistra le bon laict par sa blancheur, odeur, saveur douce, substance moyenne, espais, en sorte qu'instillé sur l'ongle ne coule soudainement, mais y demeure, & garde long-temps sa rõdité. Ne laissera reposer le laict, plus d'un jour en Esté principalement, Automne & Printemps, pendãt lesquels le laict pour la chaleur se gasteroit, & tourneroit incontinent, mais le plus soudain qu'elle pourra en tirer la cresme, jonchée, beurre, fromage, mesgue, ou autre profit que la bonne mesnagere a accoustumé d'en retirer selon le temps, combien qu'en Hyver, les vaches ont fort peu de laict, estant lors pleines, elle pourra amasser 3. ou 4. traites ensemble, lesquelles ne se gâteront si facilement pour la froideur de l'Hyver, qui fait cailler le laict soudainement, aussi elle tirera fort peu de beurre, & mettra tout son laict en fromage: vray est, qu'en Hyver les fromages ne sont de si grande valeur, ny si bons qu'en Esté, Printemps & Automne, à raison des herbages, n'y aura pas grand danger à esbeurrer les fromages plus en Hyver qu'en autre temps.

Garde de laict. *Bon laict.*

Cresme.

Elle amassera la cresme par dessus le laict, incontinent aprés que le laict sera tiré de la vache, & bien peu refroidy: & de cette cresme fera les fromages de cresme qu'on a accoustumé de vendre en Esté, pour les petites collations & desserts: les Italiens à cette cresme meslent sucre fin bien pulverisé avec eau rose.

Jonchée.

De laict caillé espaissi sans presure fera les petits fromages qu'on appelle jonchées.

Laict aigre, ou serat.

Les Normands font boüillir du laict avec aulx & oignons, & le reservent en vaisseaux pour leur usage, & l'appellent laict aigre, ou serat.

Mesgue.

Le mesgue peut servir pour la nourriture de pourceaux & chiens, mesmes en temps de cherté, pour substanter la famille, si elle le fait boüillir quelque peu.

Beurre. *Bonté de beurre.*

Pour faire le beurre reservera le plus recẽt & gras laict qu'elle aura, duquel ne tirera aucune crême, & fera estat de 10. liv. de laict, pour tirer 2. liv. & demy de beurre: pour le tirer, le batre longuemẽt en vaisseaux à ce propres durant les grandes chaleurs, lesquels empeschent que le beurre ne se prend & fait si tost: Si elle veut faire estat de vendre, les salera & mettra en pot de terre, tels que voyons estre apportez à Paris, de Bretagne, Normandie & Flandre. Le beurre de couleur jaune est le meilleur, le pire est de couleur blanche: celuy qui est de May est le meilleur de tous.

Façon en fromages. *Cailler le laict.* *Fromages à la chardonnette.*

Quant à la façon des fromages, choisira le plus gros & gras laict, pur & frais tiré: pour faire fromages, qui se puisẽt garder, duquel ne tirera cresme ny beurre: mais tel qu'il viendra de la vache, tel sera mis en vaisseaux pour le cailler & faire prẽdre. La maniere de le cailler, est de mesler parmy presure ou tourneure d'agneaux, de chevreau ou de lievre, ou fleur de chardon sauvage, ou graine de chardon benit, ou jus de figuier qui sort de l'arbre quand on incise l'écorce verte, ou les fueilles, & la chevelure qui croist aux petits bouts de l'artichaux, ou gingêbre, ou la peau de geline domestique, qui reçoit la fiente dãs son petit ventre, ou œufs de brochet, avec lesquels ont fait les fromages de Caresme, que l'on appelle à la chardõnette. Qu'elle se dõne garde d'y jetter tãt soit peu de vinaigre: car une seule goute est assez suffisante

pour empêcher la coagulation du laict: le pot où est le lait ne doit être sans quelque chaleur pour le tenir tiede: ne le faut approcher du feu, ny l'en tenir loin. Et quand il est pris, on le doit mettre soudain dans les éclisses ou forme, car il est utile que ce mesgue s'écoule, & se separe du laict qui sera pris. Sur tout faut que les chābrieres qui vaquent à la façon des fromages soiēt nettes, propres, les mains & bras retroussez & sur tout loin de leur mois. Aussi les Auvergnats, qui font grand estat de leurs fromages, choisisēt de jeunes enfans de 14. ans, propres, nets & bien polis, n'ayans les mains galeuses, ny mesme de chaleur intēperée : car ils pensent que les ordures des mains empeschēt l'entiere coagulation des fromages, & les rendēt œilletez.

Si elle les veut desseicher & garder long-temps, fera soigneusement escouler le mesgue & laict clair, puis les arranger sur des clayes propres à cela, ou cellier, ou en quelque lieu obscur & froid : ou bien les pendre en quelque lieu haut & aëré, pourveu que le Soleil ne donne sur les fromages: les remuëra tous les jours jusques à ce qu'au 4. ou 5. jour ils jetteront de la fleur, cōme si c'estoit farine, & lors jettera vn peu de sel menu par dessus, le lendemain les tourner de l'autre costé, & y fera le semblable; puis les tournera si besoin est de tous costez, & à l'entour, avec un cousteau non taillāt, & qui soit à propos. Quelque tēps apres quand elle connoistra qu'ils seront aucunemēt secs, les mettra en autre lieu, sur des eschelles avec des ais, les nettoyera & raclera souvēt, & tiendra les ais bien nets: & si pour les avoir trop gardez ils deviennēt durs & amers: les enterrera en gravois, ou mettra dedans farine d'orge, ou dedans pois ciches, ou les couvrira de fueilles de serpētaires, lesquelles empeschēt semblablement qu'ils ne soiēt mangez de mittes, ou deviennēt pourris, & au cas que les vers les rongeassēt, ostera cête vermine, & les oindra avec huile de lin, ou marc d'icelles, qui les cōservera bien: ou les mettre parmy un grād tas de graine de millet ou de lin, qui les tiendra en fraicheur en temps chaud, & en chaleur en tēps froid. Et parce que la grāde maistrise de ses fromages est de les mettre affiner, elle les reduira au fin, les mettāt en des armoires dedās le mur des caves, sur des tablettes, les ayāt auparavāt arrousés d'huile d'olive, ou de vinaigre meslez ensēble. *Fromages durs.*

Elle jugera le bon fromage, s'il est gras & pesant, & la tranche bien unie, quelque peu jaunastre, doux au gouster, plaisant au sentir, & nullement pourry ny plein de mittes, ou de vers, & qui est fait de pur laict de vache, sans y mesler de celuy de brebis, qui rend le fromage moins savoureux, & plus blancheastre, vray est qu'on le peut faire jaunatre en y meslant quelque peu de safran, comme font les Poictevins, un vieil fromage tout rancy, pilé & meslé avec decoction d'un jambon salé, appliqué en forme de cataplasme, amollit toutes duretez des genoux. *Bonté de fromages.*

Les Poules. CHAPITRE XV.

QVand au gouvernement des poules, qui est le principal estat de la Fermiere, elle doit estre soigneuse, que le gelinier soit tous les jours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors, & la fiente mise à part pour l'amendement des prez. Les paniers à pondre souvent secous & rafraichis de paille nette, & de nyeux, & les juchoirs & montoirs descrottez toutes les semaines. le tect fermé tous les soirs à Soleil couchant, à cause des foynes, & ouvert tous les matins à Soleil levant. Les abbrevoirs nettoyez, & remplis d'eau nette tous les jours, deux fois en Hyver, & trois fois en Esté. Que toujours leur eau soit claire, de peur qu'elle ne leur engendre la pepie, laquelle leur vient aussi-tost de la saleté de l'eau, que du defaut d'icelle : qu'elle fasse semer souvent paille fraiche prés le fumier, & au droit de la grange, où la volaille gratte, & par endroit y mettre du sable, poussiere, ou des *Gelinier tenu net. Paniers à pondre. Iuchoirs & montoirs descrottez. Abbrevoirs nets. Paille fraische. Esvaultement de poules.*

Empeschement de pondre aux poules a oster. *Bestes à craindre pour les gelines.*

cendres, pour leur donner le plaisir de s'épousser au Soleil, & se nettoyer les plumes : qu'elle fassent oster le marc du vin & autre fruits de l'endroit où elles hantent, car cela les garde de pondre. Et faut encor qu'elle ait ce soin de voir par tout le gelinier, qu'il n'y ait latte rompuë, ny endroit ascaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc enlevée, pour obvier au danger des chats, renards, belettes, putois, foynes, & autres bestes qui la nuit peuvent ravir, mesmes à l'escouffle, au chathuant qui quelquefois entre jusques dedans le poulailler pour ravir les petits.

Aisles des coqs, ou chapons ne sont à rongner.

Et pour ne les perdre, on doit à celles qui souvent volent sur les murailles, rongner les grandes plumes de l'une des aisles, & ne laisser entrer une fois aux jardins: car elles en feroient coustume, & si cela les garde de pondre : & pour plus seure défense, outre ce qui est (car aux coqs, & chapons n'est pas bon de rongner l'aisle) faut attacher des fagots d'espines au dessus des murailles d'iceux jardins :

Le poulailler sera située au costé de la metaire, loin du logis du maistre, à cause que ces oiseaux sont fâcheux, salissent tout, & tourmentent un mesnage : tourné à l'Orient d'Hyver, prés du four ou de la cuisine, s'il est possible, afin que la chaleur qui aide à pondre aux gelines, & à la fumée qui est fort saine à la poulaille, vienne jusque là. Aura petite fenestre droite à l'Orient, par laquelle la poulaille pourra sortir à la cour au matin, & y r'entrer au soir, qu'on fermera de nuit, afin qu'elle niche plus asseurément hors du danger des bestes qui ont coustume de luy faire la guerre : par dehors & du costé de la cour il y aura des petites eschelles, par lesquelles les poules monteront jusqu'à la fenestre & dans leur poulailler, pour nicher & se reposer de nuit. Faut que le poulailler soit bien enduit & poly par dedans & par dehors, afin que les chats, foynes, couleuvres, & autres bestes dangereuses ne puissent approcher des poules, & qu'auprés du poulailler emmy la cour y ait quelques arbres ou treilles de verjus, afin que les poules ayent de l'ombre en Esté, & les poussins quelque couverture & défense contre le Milan, ou huants & autres oiseaux de rapine. Il n'est bon qu'elles dorment sur le plancher à ce que leur ordure & fient ne s'attache à leurs pieds: car cela leur cause les gouttes, & les fait podagres: A cette cause faut ficher le long du poulailler un pied au dessus du plancher : & à deux pieds prés l'un de l'autre, des perches en quarré, non rondes, pour ce que si elles estoient rondes, la poulaille ne se pourroit bien asseurer dessus. Vis-à-vis du poulailler, & un peu à l'écart dresserez un fumier pour l'entretenement des poules en cette sorte: mettez grande quantité de terron dans un grād trou creusé à cette fin. lequel vous arrouserez de sang de bœuf, & autres bestes tuées à l'écorcherie, puis jettez quantité d'avoine par dessus, & remuerez ledit terron avec un crochet ce dessus dessous: en peu de temps il s'y engendrera si grande quantité de vers que les poules y auront longuement à becqueter, & l'herbe qui y poindra leur bonifiera la graisse qu'elles accueilliront à becqueter les vers. Et quand verrez la vermetie faillir, recommencerez à l'arrouser de sang, & y répandrez de l'avoine, comme devant. Aucuns pour avoir des chapons gras & de chair friande, quand les meures sont en saison, plantent en la cour des meuriers, car les chapons & autres volailles qui mangent les meures, deviennent merveilleusement gras, & d'excellent goust.

Vn coq pour douze poules. Signes de bon coq.

A chacune douzaine de poules, c'est assez d'un coq, quoy que les anciens en baillent un à cinq: & ne faut point qu'il soit blanc ny gris, mais roux, tané, ou noir, le corps bien entassé, la creste bien droite, vermeille, espaisse, non crenelée, dentelée, ny chiquetée: le col relevé, les malheustres & vol des aisles grands, les ouyes grandes, & fort blanches, le bec court, gros & crochu, l'œil noir en cercle, roux, jaune, ou azuré,

la barbe à couleur de rose, tirant le blanc en rouge, le plumage du col long, doré & changeant, les jambes bien écaillées, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queuë droite, grosse & épaisse, & recrochant sur la teste.

La poule tanée ou rousse est aussi la meilleure, & qui a le panache des aisles noir, si elle n'est toute noire, car grise ou blanche ne vaut gueres parce qu'elles sont difficiles à élever, & ne font gueres d'œufs, & encore iceux sont petits, sont toûjours maigres & mal-saines & ont la chair peu savoureuse. La taille de poule doit estre moyenne, la teste grande, la créte droite & bien rouge, le corps grand & carré, le col gros, & la poitrine large, les poules noires pondent plus souvent que les autres, mais ne peuvent bien couver : les plus grandes ne sont pas si naturelles à pondre, pource celles de moyenne taille sont à preferer, ayant les aisles grandes, & le corps bien houssu de plume ; & si elles ont 5. ongles comme les coqs, elles ne sont plus agrestes & moins privées. La poule ergottée casse ses œufs, ne couve si ordinairement, & quelquesfois les mange. La poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre sera retirée d'en manger, si on luy baille à manger grains de vigne sauvage ; car cela luy apporte telle aspreté, qu'à ceux qui ont mangé fruits austeres. La trop grasse ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré : la trop jeune n'entend rien à couver ny conduire poussins. Pourquoy faut engraisser l'ergottée & celle qui chante, gratte & appelle comme le coq, & luy arrachant premierement les grosses plumes des aisles, & luy baillant à manger force millet, orge, & paste tranchée par morceau, glans pilez, son avec potage, escosses de ris, panicle & avoine, ou mie de pain de froment destrempée en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos en repos, & luy plumer la teste, les cuisses & le croupion. Telles poules ainsi engraissées à main d'homme se peuvent recouvrer en tout temps de l'année : mais la chair n'en est de tel goust qu'elle est quand elles engraissent estant en liberté, ce qui leur advient plus en un temps de l'année qu'en l'autre, estant la droite saison de leur naturelle & haute graisse és mois de Janvier & Fevrier, car en ces mois là les poules ne cedent aux chapons. La trop grasse sera amaigrie en meslant de la craye parmy son eau, & de la poudre de brique destrempée parmy son manger, & s'il luy vint cours de ventre, luy faut presenter pour premiere mangeaille un blanc d'œuf rosty, & pilé avec le double de raisins boüillis. Et à l'enragée qui casse ses œufs, & les mange, faut verser du plastre clair sur le jaune d'un œuf, tant qu'il durcisse, & que cela luy serve comme d'escaille, & luy mettre au lieu nyeu, ou bien former un œuf de plastre ou de craye, & le mettre au nid, & ne luy laisser qu'un œuf seul aprés qu'elle aura pondu. A la trop jeune, quand elle glousera luy faut traverser les nazeaux d'une de ses petites plumes : car il n'est que jeune poule à pondre, & vielle à couver. Nos Fermiers trop severes les éplument jusqu'au duvet par tout le ventre, & les moüillent en l'eau pour leur rafraischir leur ardeur ou les font jeûner quatre jour prisonnieres sous une cage à poussins : & si on ne la garde de couver, faut tout aussi-tost, ou deux jours aprés qu'elle aura éclos la remettre en la compagnie des coqs, pour luy faire oublier ses petis, & recommencer à pondre : & frotter le ventre éplumé d'un grand & gros chapon & jeune avec des orties griesches, luy bailler par aprés petits à échauffer & conduire.

La poule est sujette à la taye des yeux, quand elle vieillit : au catarre & distilation par les nazeaux pour estre morfonduë, & avoir beu eau gelée, ou trop froide, & faute de trouver de gelinier ouvert le soir, avoir couché au serain sur les arbres, ou pour n'avoir pû trouver le couvert ou le toict en temps de pluye. Aux flux de ventre

Signe de bonne poule.

Poule ergotée.

Poules affriandes.

Poule chantant comme le coq.

Poule trop grosse.

Poule enragée.

Pour la trop jeune glousant.

Poule jeune bonne à pondre.

Vieille à couver.

Pour oster l'envie de couver aux poules.

Chapon pour échauffer & conduire poules.

Maladie des poules vieilles.

Pepie de poule, poulx & vermine aux poules.

quand leur mangeaille est trop détrempée, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatives, ou que le gelinier a esté laissé ouvert la nuit. A la pepie de lãgue, pour n'avoir beu, ou avoir beu eau trouble & sale, Aux poux & vermine, quãd elle couve & n'a dequoy se veautrer nettoyer, & que l'ordure croupit long temps au gelinier: & à la morsure des bestes venimeuses qui hantent le fumier & les vieilles murailles comme de scorpion, serpent, aragnée, musaraigne, clooportes, & écrevice de fumier.

Medecine pour les poules.

A la rogne & inflamation des yeux, il les faut bassiner d'eau de pourpier, ou de laict de femme : & à la taye leur faut frotter l'œil avec de sel ammoniac, cumin & miel broyez ensemble, autant de l'un que de l'autre, sinon que vous ayez l'industrie de la leur lever ou faire lever bien legerement & doucement avec l'aiguille.

Au catarre de poules.

Au catarre faut traverser une plume au nazeaux, & leur tiedir l'eau, & quelquesfois chauffer les pied : principalement aux petits poulets, que pour cela l'on envelope, quelque temps dans la panne, ou dans la plume, & les met-on dans un pot fort tiede, ou prés du feu en quelque endroit propre : & si le catarre est arresté comme sous les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'apostume, & en faire sortir ce qui y est contenu, & leur mettre un peu de sel broyé.

Aux flux de ventre des poules.

Aux flux de ventre, ou leur appast de pillules d'orge destrempées en vin & liées avec la cire, & mesle-ton parmy leur eau de la decoction de grenade, ou de coins.

A la dureté de ventre des poules.

Et si le ventre est reserré, principalement aux petits, on leur ouvre avec un festu leur plume, ou le cropion, & le dedans des cuisses à ce que la fiente ne soit à longuement retenuë qu'il leur puisse estouper le conduit. Et aux poules on leur met du miel dans leur eau à part.

Pour oster la pepie aux poules.

A la pepie, on leur lave le bec d'huile, où ait trempé une cosse d'ail, & leur fait-on manger de la staphisage parmy leur viande, & pour en garantir les petits, on les met sur un crible qui a servy à la vesse, ou à yvraye, & les parfume-t'on de poulior, origane, hyssope, & lin, & l'on tient sur la fumée la teste du poulet, le bec ouvert: & à l'extreme, pour leur oster du tout, on leur ouvre le bec & leur tire-t'on la langue biẽ doucement, puis avec l'ongle l'on leve tout doucement par haut en tirant à bas, ce blanc que l'on voit surmonter par dessus : & aprés qu'il est levé & deraciné, l'on frotte la langue avec la salive, ou un peu de vinaigre, ou l'on la touche d'ail broyé.

Aux poulx & vermine, il les faut laver de vin où ait cuit le cumin & la staphisagre, ou bien d'eau où ait cuit de lupins sauvages.

Contre les poulx & vermine.

Contre la morsure des bestes venimeuses.

Contre la morsure de beste venimeuse, il leur faut oindre la partie d'huile de scorpion, & mettre sus du mithridat, & encore jetter un peu de theriaque dans leur auget, & leur faire boire.

Contre les bestes qui mangent les poules.

Pour le danger des bestes, principalement des chats & foynes, qui la nuit viennent au gelinier manger les poules & les œufs, les anciens conseillent mettre à l'entrée d'iceluy, & y semer dedans des bouquets de rhuë, & mesme en mettre quelque brin sous les aisles de la volaille : ou bien enduire les parois du gelinier & à l'entour de la fenestre, avec du fiel de chat, ou de renard.

Contre les renards.

Qui plus est pour garder les poules d'estre mangées des renards, est bon méler quelquefois parmy leur mangeaille chair de renard, cuite & divisée en petits morceaux : car l'on dit que leur chair retient quelque odeur, qui est cause que les renards n'osent approcher d'elles.

Ponte des poules.

Les poules commencent à pondre en Fevrier & Mars, & dés le premier an quelques unes: la ponte d'un an & demy & de deux ans est la meilleure; & alors il leur faut bailler nourriture abondãte, & aucune fois de l'avoine & du fenegrée pour les

échauffer. Et si vous voulez qu'elles fassent gros œufs (car communement les trop grasses n'en font que de petits) meslez & destrempez de la craye parmy leur graine ou mettez de la brique broyée dans du son, & la démelez avec un peu de vin & d'eau & leur en donnerez ordinairement : leur baillez tout leur saoul d'orge à demy cuit, avec de vesse, & de miliet, ou bien parfumez-les la nuit avec du soufre : car cela en outre les tiendra en santé : si vous leur donnez à manger des nouvelles orties hachées & boüillies avec du son, elles feront beaucoup d'œufs.

Elles cessent de pondre environ le troisiéme de Novembre, qui est quand le froid commencera : mais si par curiosité on en veut reserver à part quelques unes des plus belles pour avoir des œufs pendant l'Hyver, il les faut nourrir de pain rosty, & trempé du soir au lendemain, & leur en presenter le matin, & au repas sur le jour, & le soir leur jetter quelque peu d'avoine, ou d'orge, ou de froment, qui les eschauffe, ou de graine de senevé, laquelle sur toute autre nourriture rend les poules fecondes, & mesme durant les plus grands froids d'Hyver, comme vous connoistrez à l'experience, ou les nourrir avec des vers de terre. Il les faut si tost laisser couver d'abord qu'elles commencent à ouver, & quand elles ont passé trois ans il les faut manger : aussi faut-il se deffaire de celles qui n'ouvent point, & à celles qui ouvent beaucoup il faut souvent changer de nid, marquer bien les œufs pour les leur bailler à couver, s'il est possible. Quand elles muent, il ne les faut laisser sortir hors du lieu où vous les avez enfermées, si non pour les soulager quand il fera fort beau, & prendre garde que l'Aigle, le Milan, ou épervier n'y descende. *Pour avoir des œufs pendant l'Hyver.*

L'on met la poule couver à deux ans, & jusques au 3. & 4. & si on met plusieurs poules en un mesme temps & sous leur paille quelques morceaux de fer, de peur de tonnerre : ou bien de feüilles de laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte : car on dit que cela sert contre la pepie, & le fruict monstrueux. On les y met depuis le 2. de la nouvelle, jusques au 14. dit Florentin, & Columelle dit depuis le 2. jusqu'au 15. afin que les poulets écloüent en une autre Lune nouvelle, car il ne faut que 21. jours : & on doit dresser le nid desdites poules egal & bas, afin qu'en sortant elles ne fassent rien tomber ny rouler. Quelques-uns parfument la paille où elles couvent devant qu'y mettre les œufs, avec du souphre, pour empecher la poule de gatter ses œufs. Et leur baillez ses œufs que vous aurez marquez, & les plus beaux & les plus frais, & s'il est possible des leurs mesmes. Et notez qu'ils soient faits depuis le 7. Fevrier jusques au 22. Septembre : car d'autres temps ils ne valent rien, non plus que les premiers faits, ny ceux qui ont esté faits par la poule sans coq : & il faut qu'ils soient en nombre impair, à sçavoir en Janvier 15. en Mars 19. & depuis Avril 21. La plus grande partie du Ludonois n'en embrasse que 23. Depuis le 23. d'Octobre elles ne couvent plus, ny doivent couver, si ce n'est és fours, à la maniere de ceux de Malthe, & d'aucuns Beaucerons : mais les poulets sont trop difficiles à élever sur l'Hyver, & la commune opinion veut, que depuis la my Juin, les poulets ne valent gueres, & ne peuvent estre si adroits. *Temps pour faire couver les poules.* *Choix d'œuf à couver.* *Fours à couver des œufs.*

Si vous voulez par curiosité bailler aux poules à couver autres œufs que les leurs, comme d'oye, paon, poule-d'inde, ou de canes : mettez les y sept ou neuf jours devant, & puis y adjoûtez des leurs en nombre impair, ainsi que nous avons dit. Mais si ce sont des œufs de Faizans, il les faut mettre quant & ceux de la poule : car ils ne demandent non plus de temps pour esclorre : & si vous voulez que ce soient toutes femelles, prenez des plus ronds & moussus, car les longs & pointus sont communément tous masles. *Pour avoir femelles ou masles.*

Ceremonie à mettre des œufs couver.

Quelques-uns observent cette ceremonie de ne les mettre l'un aprés l'autre dans le nid : mais les range dans un plateau de bois, & les y laissent couler tout doucement ; & faut garder que les coqs ny autres poules puissent entrer au couvoir, & mettre tous les jours deux fois le boire & manger de la poule si prés d'elle, qu'elle n'ait occasion de se lever pour manger : car si elle se débauche une fois, à bien grande peine y veut elle retourner, si elle n'est franche & naturelle.

Le boire & manger de la couveuse.

Si la poule est negligente à retourner à ses œuf pour les couver également, il sera bon quelquefois les renverser doucement quand elle sera hors du couvoir.

Impatience des femmes.

Il y a des femmes qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couvée, & dés le 4. jour que la poule a esté sur les œufs, elles les levent tous l'un aprés l'autre, & les regardent à la clarté du Soleil : & si elles n'y voyent des filets sanglans au dedans elles les jettent & en remettent d'autres. Et si aprés le 21. jour elles voyent qu'il en demeure à éclorre, elles & en font lever la poule. Mais les bonnes couvéte ne veulét plus retourner à leur couvoir aprés qu'on y a touché. Aussi dit la bonne Fermiere, qu'aux œufs qui sont sous la poule ne faut toucher jusqu'à ce qu'ils soient éclos.

Experimenter les œufs à couver.

Aussi les faut il bien choisir & presenter au Soleil entre les 2. mains avant que les y mettre. Celles qui doute que les œufs ne soient bons, & que les petits n'en puissent sortir pour la dureté de la coque, ne manquent environ le 18. jour de les mettre en un plat creux, en eau tiede, & ceux qui nagent au dessus les oster & remettre les autres sous la poule ; mais il ne faut contraindre la poule à se lever pour cela.

Vous ferez grand bien au poulet, quand il commence à pioler, & ne peut sortir pour la dureté de sa coque de luy ayder à la rompre : bien que c'est l'office de la poule bien naturelle, si bien qu'elle vous sautera au visage si vous en approchez aprés qu'elle les a oüy pioler.

Pepie des poulets.

Les petits poulets nouvellement éclos, doivent estre mis sur un crible, & parfumé de rosmarin à la legere, & petite fumée pour les garder de la pepie & ne leur faut de 2. jours donner à manger : mais les remettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit méchante pour les tenir chaudement pendant que les autres éclorront, ou pour le mieux les mettre si tost qu'il sont nés aprés un chapon, plûtost qu'aprés la poule, car ils en seront mieux nourris & défendus des oiseaux de rapine ; outre que la poule qui les esclot est plus preste à faire des œufs. C'est vray qu'il faut choisir un chapon sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'énortier avec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyvrer avec pain trempé en vin, & le mettre sous un panier d'ozier avec la couvée des petits, & l'y laisser quelques temps, afin qu'il les prenne en amour si tost qu'il sera en liberté, les élevera, gardera, conduira & sera plus fol d'iceux que la propre mere : bien que la mere naturelle en est fort soigneuse, & les retient assez sagement sous ses aîles sans les offenser : Quand ils auront 2. jours passez, il leur faut esmier du pain tendre & du fromage mol, ou bien de la farine d'orge & du cresson alenois détrempé en vin & eau, avec un peu de feüilles de pourreaux hachées bien menu & quelque peu boüillies : cela leur sert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce temps jusques à 15. jours les tenir sous la cage, avec la mere : puis au bout de 15. jours, les laisser troter avec la mere, & leur donner mesme nourriture. Et si vous avez plusieurs couveresses, qui ayent éclos en mesme temps, baillez les petits des unes aux autres plus vieilles & usitées à les mener, ou au chapon, comme dit est, & faites retourner les plus jeunes au coq, mais n'en baillez plus haut de 25. ou 30. à conduire à la poule : car elle n'en pourroit embrasser ny échauffer d'avantage. Encor faut

Nourriture des poulets nouvellemét esclos.

Poulets nouvellement esclos à conduire.

faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit mechante, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les échauffe, en volant ou grimpe souvent : ne vole en lieu où ses petits ne la puissent suivre. Parquoy sera bon ne les laisser aller si-tôt au courtil, & qu'ils ne partent de quarante jours du convoir.

Faudra aussi garder que les serpens ne puissent siffler sur eux : car cet odeur leur est tant pestilente, qu'il les tuë generalement tous. Le remede est, de brûler souvent prés de leur cage, de corne de cerf, ou galbanum, ou cheveux de femmes : car la fumée de tout cela les chasse.

Esclorre des œufs sans chaleur de poule.

C'est une curiosité de vouloir éclorre des œufs sans chaleur de la poule, & bien que cela se puisse faire, il n'est toutefois si bien ny si commode. L'on les arange le bout pointu par dessus, dans le four chaud moyennement, sur la fiente de poule tiede, que l'on renouvelle de six en six jours : & on met des sachets de plume dessus & dessous, & on les remuë par fois : puis le 18. jour l'on les baigne, & le 21. on lui aide à rompre la coque. L'on peut faire encore autrement, le jour même que l'on met des poules couver afin qu'il en souvienne, si l'on ne veut marquer les jours aussi-bien que les œufs, l'on prend autant d'œufs que l'on leur a baillé, & on les met sur des sachets pleins de fiente de poule bien passée, criblée, & bien entourée de plumes en forme de nid. Et encor on fait un lit des plumes sur les sachets, sur lequel l'on plante les œufs, comme dit est, & on les couvre d'autres plumes & sachet par dessus qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et aprés trois ou quatre jours on les retourne, une fois tous les jours, si doucement qu'ils ne heurtent l'un à l'autre. Et le vingt que le poussin commence à piquer à la coque, on leur aide à sortir, puis on les baille aux poules qui en ont peu. Mais il n'est que le naturel en toutes choses.

La poule couvera tout l'Hyver autant bien qu'en Eté, si on leur donne du son mêlé avec feüilles & graine d'ortie seichée.

Bonté d'œuf.

L'œuf doit être choisi de poules noire, comme plus sain, delicat, plein & substancieux que des autres poules, & même tant plus elles sont vieilles, non plus viel que de deux jours : blanc & long, selon le vers vulgaire.

Quod sunt ova candida, longa, nova.

Pour connoître s'il est frais, faites experience, pour discerner ceux qui sont bons pour couver.

Oeufs comment se gardent en Hyver & en Eté.

La Fermiere qui veut vendre des œufs, les doit garder en Hyver chaudement sur la paille, & bien couverts, & en Eté fraischement dans le son selon l'avis des Anciens : mais je croirois, tout le contraire : car la paille est fraische, & le son chaud : joint que les œufs gardez dans le son en Eté, cassent plutôt. Ceux qui les couvrent & poudrent de sel, ou les trempent en saumure, il les diminuent, & ne les laissent pleins & entiers, ce qui pourroit empêcher de les acheter : & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauvais goût. La cave leur est bonne en Eté & en Hiver.

Je ne parleray lequel des deux a été le premier né l'œuf ou la poule. Voyez cette curiosité en Macrobe sur la fin, & en Plutarque en ses Opuscules. Vous apprendrés aussi d'Aristote & de Pline, beaucoup mieux que d'Hippocrate, que le poussin est engendré dans l'œuf, de la glaire, & nourri du jaune : mais que le jaune est de plus facile digestion que la glaire.

La façon de chapponner l'estoudeaux.

Pour chaponner des estoudeaux, l'on doit faire bien-tôt aprés que la mere leur a baillé congé, & qu'ils ne piolent plus aprés elle, & commencent a chanter, & chercher les poules, car s'ils ont un an & demi passé, il n'y a plus d'ordre, & faut prendre les plus drus & de la plus belle venuë, non toutefois de si naturel

plumage que le coq : car aprés avoir reservé pour la commodité & gouvernement des poules, ceux qui sembleront les plus propres & hardis, il faut chaponner le reste pour engraisser, ou en muë, ou au paillier. Quelques uns, comme au Mans & en Bretagne leur crevent les yeux comme aux oisons : & leur baillent de grain demi cuit, & de pâte bien menuisée & par morceaux, & sont engraissez en quarante jours pour le plus : mais il les faut bien garder de vermine en leur ôtant toute la plume de la tête.

Pour engraisser Chapons du Mans & Bretagne.

Poussins de diverses couleurs.

Quant aux singularitez de la poule, de l'œuf, & des remedes que le laboureur en peut tirer pour sa santé. La poule engendrera de poussins de diverses couleurs, si elle couve des œufs remplis de diverse peinture : comme aussi elle éclora des poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites chaucher par des Pigeons mâles, ou Perdrix, ou Faizans.

Enfin vous aurez des poulets, pigeons, faizans, & autre telle sorte de volaille de diverse couleur, si vous couvrez haut & bas, & de tous côtez leurs cages, ou autre lieu où ils font leur demeure, de couvertures qui soient de telle couleur qu'il vous semblera.

Gros œufs.

Les poules feront gros œufs, si vous pilez de la brique, & l'incorporez avec du son & vin, le tout bien broyé : donnez-en à manger aux poules : ou bien-faites de la poudre de brique, mêlez-la avec son d'orge, & leur en donnez à manger. Quelques-uns pour même effet détrempent craye rouge, & la mêlent parmi la graine des poules.

Pour attendrir l'œuf.

Si par l'espace de 4. jours ou 7. tout au plus, vous faites tremper en vinaigre fort un œuf, vous attendrirez tellement la coque, que facilement l'œuf se pourra manier, passer par toute sorte d'anneau qu'on porte aux doits, & entrer en telle phiole que le le voudrez mettre : aussi lui rendre la forme si le trempez en eau fraische. Pareillement l'œuf trempé quelque tems en eau de vie se consomme du tout.

Pour consumer œufs. Pour garder les œufs.

Si voulez garder les œufs sans se casser, arangez-les en des panniers de telle façon qu'ils soient droits, & que leur bout plus aigu soit le plus haut élevé, par ce moyen ils porteront tel fardeau que leur imposerez sans se casser. Aussi c'est chose veritable & bien experimentée, que l'œuf a une telle fermeté, que nul homme, tant fort soit-il, ne le pourroit casser entre les paumes des mains, étant pris de sa longueur.

Oeufs de garde.

On a observé de long-tems, que les œufs pondus aprés la nouvelle Lune du mois d'Août, ou au défaut de la Lune du mois de Novembre, ceux pareillement qui sont faits le jour de Noël, ou le jour de l'Ascension, sont de garde, & ne se corrompent facilement. Dequoy on ne peut donner autre raison, si non qu'aux uns le froid rend la coque dure & imperspirable, aux autres la grande chaleur fait exhaler subitement ce qui est facile à se corrompre dedans l'œuf.

Pierre au gesier du chapon.

On trouve dedans le gesier du chapon une pierre aussi grosse qu'une feve, laquelle rend les hommes hardis & vertueux au combat du lit, & les rend aggreables aux femmes.

Cuire œuf sans feu.

On tient pour asseuré, qu'au défaut du feu, l'œuf se peut cuire étant tourné & agité long-tems & subitement d'une fronde.

Oeuf écrit.

L'œuf prendra telle forme d'écriture que vous voudrez par dedans, si vous écrivez sur la coque avec ancre faite de gales, alun & vinaigre : aprés que l'écriture sera seichée au Soleil, mettez l'œuf en saumure bien forte, puis le faites cuire, & en ôtez la coque : ainsi trouvez l'écriture.

Oeuf élevé en l'air.

La coque de l'œuf vuidée du tout, & remplie de rosée de May, puis exposée au Soleil de Midi, est facilement élevée en l'air sans aide d'autrui.

L'œuf entouré de filet, & mis au milieu d'un feu ardent, empêche que le filet ne ſoit aucunement brûlé.

La poule ouverte, appliquée toute chaude ſur les morſures des ſerpens, attire le venin : ou toute vivante ayant le cul plumé, appliquée ſur les parties offenſées de morſures de ſerpent, ou ſur les charbons & bubons peſtilent, cela fait le ſemblable : qui montre que la poule à une contrarieté naturelle contre le venin, comme on le peut connoître, par ce que les poules mangent les bêtes venimeuſes, comme crapaux, viperes, couleuvres, aſpics, & autres ſerpens, ſans qu'elles en reçoivent aucun mal. *Application de poule pour attirer le venin.*

La membrane interieure du giſier de poules ou chapons deſſeichée & pulveriſée eſt ſouveraine pour le flux de ventre, gravelle & difficulté d'urine.

Le boüillon auquel aura boüilli la poule ou le coq vieil eſt bon pour lâcher le ventre, & encore d'avantage, ſi on farcit la poule de mercure, petit chêne, graine de carthame, & autres ſemblables herbes, mêmement le boüillon de poule ou de coq eſt ſingulier à toute maladie, ſi on le farcit d'herbes convenables à ces maladies. *Membrane du giſier de poule contre le flux de ventre & gravelle.*

Les teſticules de chappons nourris de graine trempée en lait, ſont ſouverains pour remettre promptement ceux qui par longueur de maladie ſont du tout extenuez. *Boüillon de poule bon pour laſcher le ventre.*

La graiſſe de poule lavée en eau roſe, ſert au crevaſſes des levres, & à celles qui par la froideure de l'Hiver viennent aux mains. *Teſticules de chapons.*

Le fiel de poule ou de chapon inſtillé dans l'œil, guerit la taye des yeux, ſi vous le mêle avec eau d'eufraiſes. *Graiſſe de poule.*

La fiente de poule deſſechée ſubtilement pulveriſée, & appliquée ſur les yeux depilez, fait revenir le poil, ſi vous l'incorporez avec miel ou huile de lin détrempée avec huile roſat, & appliquée, ſert aux brûlures : broyée avec oxymel, guarantit ſur l'heure ceux qui étouffent pour avoir mangé des champignons, car elles les fait vomir un humeur pituiteux & épais. Un Medecin du tems de Galien gueriſſoit toutes vielles coliques, donnant au malade de cette fiante à boire avec hypocras fait de miel & de vin. *Fiel de poule. Fiente de poule.*

L'œuf cuit dur, mangé avec vinaigre, appaiſe le flux de ventre, ſi vous mêlez parmi de la poudre de corne de cerf. *Oeuf cuit dur.*

Cataplaſme fait du jaune & blanc de l'œuf, blanc battu avec jus ou eau de plantain, & morelle, appliqué ſur les brûlures, les éteint. *Iaune & blanc d'œuf.*

Le blanc d'œuf battu, avec poudre d'encens, maſtich, & noix de galle, appliqué ſur le front, arrête le flux de ſang par le nez. *Blanc d'œuf.*

Le jaune d'œuf avalé tout ſeul, appaiſe la toux & autre deſcente qui ſe fait ſur les poulmons & parties pectorales. Le jaune de l'œuf qui eſt fait en pleine Lune, nettoye toutes ſortes de tâches qui apparoiſſent au viſage. La petite membrane, qui eſt ſous la coque de l'œuf, deſſeichée, ſubtilement pulveriſée, & incorporée avec blanc d'œuf, guerit les crevaſſes des levres. La coque d'œuf miſe en cendre, buë avec vin, arrête le crachement de ſang, & eſt bonne pour blanchir & nettoyer les dents, conforter & incarner les gencives. La coque d'œuf duquel le pouſſin eſt ſorti, broyée avec vin blanc, rompt toute pierre, tant des reins que de la veſſie. Le blanc d'œuf mêlé avec chaux vive, coque d'œuf miſe en cendre, vieille tuille bien broyée, & bithume fait une ſorte de ciment fort excellent pour joindre & agglutiner les fragmons & pieces du verre rompu. *Iaune d'œuf. Membrane de l'œuf. Coque d'œuf. Blanc d'œuf.*

CHAP. XVI. *Les Oyes.*

LA Maiſon Ruſtique qui n'a pas la commodité d'eau même courante, n'eſt pas propre à la nourriture de l'oye, ſinon que pour ſa commodité on lui faſſe un

Oyes aiment à bourbeter.

vivier propre : car cet oiseau ainsi que le canard, aime à nager, & à se rafraischir, plonger, toûjours bourbetter, & ne chauche gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit, & de grand dommage ; de profit, à ce qu'il ne lui faut si grand soin à le nourrir, qu'il est de bon guet, & même meilleur que le chien, ainsi que montrerent autrefois les oyes du Capitole de Rome, lors qu'elles éveillerent les soldats & corps de garde, & furent cause que l'ennemi fut repoussé ; declare l'hiver proche par sa clangeur assiduë : rend des œufs, des petits, & de la plume deux fois l'année pour les lits, pour écrire, & garnir les flêches, & se prend au nouveau, & à l'arriere saison. De dommage, à ce qu'il les faut garder sans laquelle il broutte les jetbessons des arbres, les herbes des jardins, les jettons des vignes, & fait tort aux bleds quand il commancent à entrer en tuyau, tant de ronger que de la fiente. De sorte qu'au païs où les oyes sauvages (qui sont oiseaux de passage aussi-bien que les Gruës) font leur repaire, comme vers Hollande, Hainaut, Artois, & ailleurs, on trouve quelquesfois une grande piece de bled toute détruite à moins de demi jour : & moins ne font de danger les domestiques, qui les lairra faire, car elles déracinent le bled du tout, sans que là où elles ont fienté, il n'y vient rien de long-tems aprés.

Oye oys. au de grand profit & de grãd dommage.

Oyes sauvages.

Ponte des oyes.

L'oye mâle & femelle est meilleure de couleur blanche & grise, & entremêlée de deux couleurs : elle est aussi de moyenne bonté, toutefois la blanche foisonne plus que les autres en œufs, & a la chair meilleure, & faut choisir celle qui a le plis, & l'entre-deux des jambes bien larges. La femelle fait des œufs trois fois l'année, si on l'empêche de couver & clorre les œufs, qui vaut beaucoup mieux que leur faire couver, veu que les poules ont accoûtumé les mieux nourrir, & en avoir plus grand troupeau : & à chacune lors quelques unes rendent jusques à douze œufs, les autre n'en rendent pour la premiere que 5. puis 4. puis 3. c'est depuis le premier jour de Mars, jusques à la fin du mois de Juin. Et n'oublient jamais l'endroit où vous les aurez mené pondre la premiere fois : si bien que là où elles auront pondu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & là même couveront, si vous voulez : aussi ne leur faut-il pas laisser pondre hors leur parc. Et pour cela les faut tenir enfermées lors que connoîtrez qu'elles veulent pondre, & si vous n'en levez les œufs, elles se prendront à couver si-tôt qu'elles auront couvée entiere, mais si vous les ôtez à mesure qu'ils seront faits, elles ne cesseront de pondre jusques à cent, voire 200. œufs, voire même jusques à entre-ouvrir par force de pondre.

Memoire d'oye.

Couvée d'oye.

Elles n'aiment gueres à couver, que leurs œufs propres : pour le moins faut qu'il y en ait une grande partie que vous aurez marqués au propre. Et n'en couvent que sept ou neuf pour le moins, & treize ou quinze pous le plus, & faut qu'ils soient en nombre impair. Et qui met sous la paille du couvoir quelques racines d'ortie, cela garde que les petits, quand ils sont esclos, n'en sont si-tôt offensez. Les unes au bon tems & doux esclouënt en 25. jours, qui est le plus. Et prés de la couveuse mettez de l'orge trempé, la telle quantité qu'elle en pourra prendre, avec force eau : car elle n'aime à laisser ses petits, & souvent plutôt se laisseroit mourir de faim, & autresfois aussi afin qu'elle ne se leve gueres pour repaître : ce qui rendroit les œufs morfondus. Et du surplus observez ce qui a été dit de la poule. Vous pourrez aussi donner à couver les œufs d'oyes aux poules, qui les couvent beaucoup plus heureusement que l'oye même, non plus toutefois que sept ou huit.

Gouvernement des pepetites oyes.

Les petits doivent demeurer dix jours enfermez avec la mere, & être nourris de farine d'orge détrempée avec miel, son, & de l'eau, & par fois de laituës, laiterons tendres & nouveaux, puis du millet, & froment détrempé. Et au bout de ce tems,

les accoûtumer au pré avec la mere, mais qu'ils soient repeus devant qu'y aller: car cette bête est si gourmande, que d'aspreté en sa grande faim, elle tire l'herbe & les scions des arbres de si grande force qu'elle se rompt le col. Il les faut garder des orties & des épines, du laurier & du muguet sur tout; qui leur est un poison au tect des loups & des renards, & bellettes. *Gourmandise d'oye.*

Au 4. mois on choisit l'oison pour engresser; on prend les plus beaux & plus grands, on les met en muë en la cave, ou en quelque lieu obscur & tiede, d'où ils demeurent, les plus jeunes 30. jours & les plus vieux 2. mois: l'on leur baille 3. fois le jour de la farine d'orge, & de froment détrempée en eau & miel: car l'orge fait la chair blanche, le froment engraisse & fait grand foye. Quelqu'uns leur font de la pâte de figues nouvelles ou seiches avec levain, leur donnant à boire à foison, & bourbeter du son tout leur saoul. D'autres leur plument le ventre & la tête, & leur ôtent les grosses plumes des aîles, mêmement leur crevent les yeux pour les engraisser: sur tout ne leur faut épargner le manger ni le boire, d'autant qu'ils sont goulus & aiment fort à boire: par ce moyen vous les aurez fort gras en moins de deux mois. *Oyson à engraisser.*

La pâture des communes est toute sorte de legume détrempée en son, eau tiede plusieurs ne leur baillent que du son un peu gras, & des laituës, la cicorée & du cresson alenois pour les mettre en appetit, & leur presentent cette nourriture le matin, le soir, & sur le midi, & le reste du jour les envoyent aux prez & à l'étang, avec la conduite d'un petit valet, qui les garde d'entrer & voler és lieux défendus, & des orties & ronces, même de manger de hannebanne, que l'on nomme la mort aux oisons, de la ciguë qui les endort tant qu'ils en meurent. *Pâture des oyes.* *Hannebanne & ciguë mort aux oyes.*

Les anciens ne bailloient que trois oyes à chaque jars, mais nous leur en baillons bien six, & leur faisons ôter le duvet & des grosses plumes à écrire en Mars & en Septembre: car la plume d'oye morte n'est si naturelle à tout usage, & non plus que la toison des moutons tuez, ou mort d'eux mêmes. Et on ne met gueres moins de trente oisons en chacun tect, bien que les anciens n'y en missent que vingt: car les grands battent les plus jeunes, & les blessent, à cette cause les faut mettre dedans l'étable, & les separer des clayes, ainsi que les moutons, leur faut souvent de paille fraiche, nette & deliée: car le tect doit toûjours être sec, & souvent nettoyé de peur de vermine. Et de plus sont sujets à même maux, & dangers que sont les poules parquoy leur faut aussi semblables commoditez. Ce qui ne vous grevera rechercher cy-dessus. *Plume d'oye morte n'est si bonne que celle de la vive.* *Les maladies des oyes.*

L'oison encore qu'il soit de difficile digestion, d'autant qu'il est aquatique, ains excrementeux, si est-ce que les oisons de deux mois sont fort recommandables és banquets du Printems pour leur delicatesse, comme les vieils en hiver, farcis de marmarrons, son foye aussi est d'un manger & goût fort plaisant.

La graisse d'oye, en ce, est profitable: parce que mélée avec jus d'oignon, & instillée en l'oreille, appaise la douleur & en tire l'eau. La langue d'oye desseichée & mise en poudre est bonne contre la retention d'urine. Les testicules d'oye mangez par la femme incontinent aprés ses purgations naturelle, ne l'excitent seulement à l'acte Venerien, mais aussi la rendent feconde. La fiente d'oye desseichée, pulverisée & prise au matin le poids d'une drachme avec vin blanc, guerit entierement la jaunisse, si l'on continuë d'en user l'espace de neuf jours. *Graisse d'oye.* *Langue.* *Testicules.* *Fiente.*

CHAPITRE XVII.

Les canes, canards, sarcelles, hallebrans, poule d'eau, canettes d'étangs, cignes, gruës, cigognes & autres oiseaux de riviere.

Loge aux canards.

LA fosse ou mare que nous avons dressée au milieu de nôtre cour & paillé peut servir pour les canards, & autres oiseaux d'eau, & auprés d'icelle mare l'on leur dresse un toit bas, & un peu couvert, pour se retirer la nuit & le jour ; car il n'est pas besoin d'un si grand sora pour cette sorte de volaille, sinon de la garder des chats & belettes, du milan, de l'aigle & du vautour, & des serpens qui leur sont fort dommageables. Au reste il faut leur jetter quelque grain, legume & criblure és ruisseaux de la mare, & dans icelle, pour bourbeter, & leur laisser la liberté de l'étang, du vivier & de la riviere prochaine, aussi-bien qu'aux oyes : toutefois seroit bon qu'on les empêchat de hanter aux viviers, étangs, à cause qu'ils mangent les petits poissons. Mais il n'y faut point tant de garde : car ils n'aiment gueres les jardins, & eux mêmes font leur nid à pondre à couver, il n'y a que ce soin d'en sçavoir le trou, principalement des sauvages vers l'estang, & en prendre les œufs, les bailler à couver à la poule pour les affranchir ; la volaille qui en viendra sera meilleure que celle du paillé & qui ne sortira de la cour ou des ruisseaux de la ruë à canete.

Pâture des canes.

Oeufs de canes couvez de la poule valent mieux que leur mere

Canes sauvages enivrées bonnes à prendre.

Pour avoir des sauvages de vôtre étang à apprivoiser, il faut jetter de lie de vin, ou vin vermeil, même à l'endroit du ruisseau où vous leur aurez souvent jetté de la pâte faite de vin, grain avec levain & farine détrempez ensemble, & les prendrez quand les verrez enyvrées, ou bien prendre de la racine & semence de l'herbe appellée Jusquiame, & la mettre tremper dedans un bassin plein d'eau, un jour & une nuit entiere, & aprés y mettre du froment, & faire le tout ensemble boüillir, tant que ledit grain en soit bien abbreuvé & enflé : alors mettez de ce grain audit lieu ; car les canards sauvages y accourront, & si-tôt qu'en auront mangé, tomberont tout étourdis, cette volaille s'engraisse ainsi que les oisons ; c'est à dire de même nourriture ; reste qu'on leur donne outre cela de la menuise de poisson, & si on ne les met point en muë ; & aux communs le plus qu'on les laisse courir est le meilleur.

Pour engresser les canes.

Vous pouvez tirer du profit de cet oiseau, en ce que sa viande est fort plaisante, à manger principalement vers le col & la poitrine, sa plume est plus menuë, meilleure & plus saine pour y dormir dessus, que celle d'oye : fait des œufs en quantité non tant bons & delicats que ceux des poules, mais commodes à faire gâteaux, fricassées & autres friandises, joint que les pouvez faire couvrir aux poules.

Sang de canes.

Canard guerit la colique.

Quand cet oiseau nettoye ses plumes avec le bec, il donne presage de vent. On tient que son sang endurci & beu avec vin, est bon contre toute sorte de venin. Le canard vif appliqué sur le ventre est un souverain remede pour les tranchées & coliques, & on dit qu'en guerissant le mal d'autrui, il prend le même mal, & meurt.

Sarcelles, Hallebrans Poules d'eau. Beccasses. Courlis. Oiseaux de double vie.

Les sarcelles, hallebrans, poulets d'eau & canettes d'étang, ne s'apprivoisent jamais, mais les pouvez prendre plus facilement que les oyes sauvages. Autant en diront nous des beccasses & courlis, & autres oiseaux d'eau & riviere, qui vivent neanmoins sur la terre, dont ils furent appellez par les anciens oiseaux de double vie.

Cygnes. Valentienne. Val des Cygnes. Combien faut de Cignes ensemble.

Les Cignes ne hantent & ne s'aiment qu'aux endroits, égarez & solitaires. Il s'en voit quantité, en tels lieux, vers Tours, Angolesme, Coignac, rivage de la Charante (qu'on dit être bordée de Cygnes, & pavée de truittes) Saumeur en France, & aussi en Flandres, & vers Valentiennes qu'on dit avoir été pour cela appellé Val de Cygnes, & se peuvent apprivoiser & mettre aux étangs ou aux marets : mais il les destruit bien & ruine le poisson. Il se remuë sur le bled verd, ainsi que l'oison & oye sauvage, & y fait grand degât. C'est assez de deux par plaisir en vôtre étang, ou de quatre s'il est bien grand, & d'un seul en la mare, & lui faut au courtil son tect à part, & en liberté, souvent nettoyé, & rafraischi, car il salit

fort. Au demeurant, s'il n'a nourriture suffisante, jettez lui du pain moüillé, ou des lavasses, & quelques precot de poissons. Cet oiseau est gourmand, & coûte beaucoup à nourrir, il fait son nid tout seul, & ne couve qu'une fois l'an trois œufs pour le plus à la fois, mais il est de grande beauté & plaisir. Il y a une espece de Cygne qui a le pied droit comme les serres ou griffes d'oiseau de proye, dont au plonger il prend & serre sa proye, & le gauche comme des autres Cignes dont il rame sur l'eau. Un semblable fut veu & tué en l'étang de l'Abbaye de Iuilli prés Dommartin 1554. Cette espece de Cigne ne se plaît s'il n'est dans l'eau, il est extrêmement jaloux de sa proye & ne peut être commodément rendu privé : aussi tel Cigne n'est pas commun.

Socrates en Platon dit, que cét oiseau est dedié à Appollon, à raison d'une vertu de devination qui est en lui, par lequel il prevoit sa mort : & chante avec grande douleur & melodie lors qu'elle s'approche comme prevoyant quel bien apporte la mort, j'ay observé qu'il ne prevoit seulement sa mort, mais celle des hommes, principalement quand il paroît aux lieux, où il n'a accoûtumé de hanter. Témoin en est la journée de S. Barthelemi de l'an 1572. deux ou trois jours avant laquelle furent vûs plusieurs Cignes voltigeans, nageans & se plongeans dans la riviere de Seine entre S. Clou & le port de Nulli.

Les Gruës ne sont beaucoup dissemblables des Cignes, & ce ne sont des oiseaux de long sejour, mais de passage annuel des païs plus chauds aux plus froids : leur passage est en Septembre, & leur retour aprés les semailles achevées, & bien qu'elles s'addonnent aux lieux aquatiques, si est-ce que leur nourriture est plutôt de ce que produit la terre, que non pas l'eau, car elles se nourrissent de grain comme les Oyes sauvages. Ne faut faire état de la Gruë, car encore qu'elle demeure avec vous pour un tems, elle ne pond en toute l'année que deux œufs. C'est pourquoy si vous la voulez nourrir plutôt pour en avoir plaisir de la vûë, que de la race, car elle ne pond & ne couve que deux œufs, & la chair est de fort dure digestion, principalement si elle est facilement tuée, si vous la voulez manger, attendez quelque tems aprés sa prise, & la pendez pour l'attendrir à une branche de figuier, mangez-la plutôt cuite de long-tems qu'encore chaude. Quand vous la verrez voler en l'air avec silence attẽdez le beau tems : si vous la voyez poser sur la terre, soyez asseuré de pluye. *Gruës.* *Ponte de la Gruë.*

Si vôtre ferme est proche des marescages, & lieu où les serpens, lezards, couleuvres & autres bêtes abondent, vous pourrez élever quelque giroüette en vôtre logis, ou planter sur une haute butte quelque arbre branchu de grande hauteur, pour attirer des Cicoignes, afin de desnuer vôtre ferme de ces bêtes venimeuses ; car elles les tuent pour en nourrir leur petits. Ne pensez pas toutefois les pouvoir attirer facilement, ny les avoir avec vous l'Eté, car l'Hyver venu elles s'en retournent en un autre païs. Toutefois il y en a de telles, lesquelles n'ayant été molestées en leurs aires & petits, reprennẽt tous les Etez leur air, y revenans de vol & païs éloigné & se retirent ordinairement aux sommes des tours non frequentées, là où elles connoissent qu'on ne peut leur faire ennui. Et cependant ne vous souciez point de leur nid, ponde, couvée & nourriture : car ce sont des oiseaux soigneux, & qui n'ont besoin d'aide d'autrui. Et lesquelles viennent & vont sans qu'on s'en puisse appercevoir, tellement que nous les voyons plutôt venuës que nous puissions prevoir leur venuë, d'autant que leur venuë & allée est de nuit. Quelques uns pensent qu'ils n'ayent point de langue. N'en faites état pour les manger, comme étant de mauvais suc & de mauvaise nourriture, ce bien toutefois est en eux, que celui qui aura *Cicoignes.*

mangé d'un Cigogneau n'aura les yeux chassieux de toute l'année : on remarque en cet oiseau que les petits nourrissent leur mere lors qu'elle ne peut plus voler ny chercher & quêter la proye.

CHAP. XVIII. *Des Faisans & Gelinotes.*

Poules de Numidie.

C'Est une grande curiosité de nourrir des Faisans, que Columelle nomme poule de Numidie : mais qui le peut faire, il n'a plaisir ny profit, & il faut une personne qui ne fasse gueres autre chose : car cet oiseau coûte beaucoup à entretenir, veut avoir son trait à part, haut élevé & adosé contre la clôture de la Cour, & en long, que les augets soient en l'air, & où le Soleil donne. Et faut à chacun oiseau le sien : & qu'il n'y ait q'une entrée à leur gelinier pour la commodité de le nettoyer, & leur dôner à manger. Le surplus sera tout au jour pardevant, & fermé de lattes bien épaisses, & d'ais de fente, environ la hauteur d'une toise par bas, & bien couvert par dessus.

Faisans & Gelinotes mal-aisez à apprivoiser. Ponte des Gelinotes.

Les Faisans & Gelinotes sont mal-aisez à apprivoiser, s'il ne sont nés ou pris de l'année, car les plus vieux se deplaisent, & ne daignent pondre, ny couver : & quant aux jeunes, il les faut gouverner doucement qu'ils soient élevez, & se puissent facilement accommoder à l'air contraint, & celui qui n'est pareil au païs d'où ils ont été pris. Il faut à deux femelles un male : la femelle ne fait qu'une ponte, & commence en Mars, & fait jusques à 20. œufs par ordre, & puis les couve tous ensemble, ou quinze des siens, & quelques autres étrangers, si vous lui donnez, & couve 30. jours, & au couver faut telle diligence qui a été dit à la poule, mais ce ne sera hors de son tect. Les petits esclos seront apâtrez de farine d'orge, cuite & refroidie, puis de farine de froment, & quelque fois y mêlerez, ou leur baillerez à part de sauterelles & des œufs de fourmis, & il leur faut souvent changer d'eau nette : car ils sont sujets aux mêmes maux que les poules.

Engraisser les Faisans & Gelinotes.

Les Anciens engraissoient ou nourrissoient les faisans & gelinotes pour les festins seulement, & non tant pour avoir des petits : & leur donnoient les premiers jours de l'eau mielée & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel, puis de la farine d'orge détrempée en eau, des féves mouluës & de l'orge mondé, de millet entier, de la navette & de graine de lin cuit & seichée, mêlée avec de farine d'orge : & pour les échauffer & purger les coles, leur bailloient du fénegré cinq jours durant, & les tenoient ainsi en mué soixante jours.

Columellæ lib. 8. de re rust. c. 12.

C'est ce que quelques rotisseurs de Paris & riches vivandiers sçavent faire, & leur faut, dit Columelle, donner à manger leur saoul, afin de les engraisser pour les banquets : car peu de ces gelinotes sauvages s'addonnent à pondre en servitude.

CHAP. XIX. *Des Paons.*

LE Paon est l'oiseau du plus beau pennage qu'il puisse être, aussi s'en orgueillit-il beaucoup, mais il est bien autant mal en pieds, il est plaisant à voir, fort bon à manger, & sert de garde en la cour du logis, parce que voyant entrer des personnes inconnuës au logis, il ne manque de s'écrier, & en avertir ceux de la maison. Il est vray qu'il est de grand entretien & nourriture, goulu dommageable à la maison, parce qu'il gâte les jardins, s'il n'y a quelque paturage, il rompt le toit & les tours de la maison. Et le mâle pour être trop luxurieux, casse les œufs de la femelle pour l'empêcher de couver, à fin qu'il puisse plus librement jouït d'elle. Le mâle vid fort longuement, comme de vingt à vingt-cinq ans, la femelle moins : l'un & l'autre mal aisez à élever, mais il ne donne grand soin depuis qu'il a laissé la mere, si non qu'il gate les bleds : il aime l'air chaud & temperé, qui est cause qu'en plusieurs lieux de France, on ne les peut élever, qu'avec peine : l'endroit

où il y en a plus grande quantité en tranche, c'est vers Lisieux en Normandie d'où il en vient grand nombre à Paris, pour les nopces & banquets exquis : on les y engraisse de cidre & de peré.

L'âge des paons.

Les Anciens faisoient des aissettes au derriere de leurs jardins propres pour les paons, & dressoient une logette pour la paire, & une autre pour celuy qui les nourrissoit. Et en Italie encore és lieux maritimes on nourrit les paons és petites Isles plus prochaines en la mer, pour éviter les dommages que leur fait le renard, qui estoit ce que les Anciens vouloient éviter. Mais nous qui n'en faisons si grand estat, nous nous contentons de les loger au dessus des poules & au plus haut lieu du poulailler, car ils ayment se percher en lieu haut & air libre, couchant le plus souvent sur les arbres, & leur faisons quelque lieu en bas, où ils se puissent retirer pendant le jour. Ce lieu doit estre bien nettoyé comme le gelinier, car cette volaille est sujette aux mesmes inconveniens & maladies que la poule, & luy faut pareils remedes. Enfin il faut que le lieu où elles hantent soit semé de paille ou herbe verte, assez haut : car la paonnesse ne pond gueres accroupie, & le plus souvent, l'on trouve ses œufs tombez en bas, & sous le juchoir, lesquels luy eschapent bien souvent en dormant. Ces oiseaux engendrent tres-bien aprés qu'ils ont trois ans : auparavant ils sont steriles, ou de petite fecondité.

Maladie des paons.

Nature des paonnesses.

Couvement de la paonnesse.

La paonnesse fait trois pontes l'année : mais qui la met couver, elle n'en fait qu'une & consomme le reste du temps à esclorre & conduire ses petits. Elle commence sa premiere ponte à la my-Fevrier, & en fait cinq œufs de rang, à l'autre quatre ou trois, à la troisiéme trois ou deux.

S'il arrive que le masle & femelle ne puissent entrer en chaleur, il les y faudra mettre avec viandes & graines qui les eschauffent, comme avec feves rosties en cendre chaude. Et l'on connoistra que le paon entre en chaleur, quand l'on void qu'il se mire & se couvre tout des plumes de sa queuë, nous disons qu'il fait la rouë.

Paon de couleur blanche.

Quand la paonesse couve, elle se retire & se cache du masle en un lieu le plus secret qu'elle peut: car il ne cesse de la chercher, pour la luxure qui est en luy : & s'il la trouve, il la bat pour la faire desiucher, & casse ses œufs. Quand elle couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle engendrera des poussins tous blancs, non de couleur gemmée. Pour mesme effet, on les peut enfermer en des cages ou tects, enduits & polis de quelque draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couvent soit de couleur blanche: au bout de trente jours que les petits sont esclos, & la mere nourrie dilligemment en son couvoir (ainsi qu'avons dit de la poule) on la met sous la cage en lieu où le paon ne puisse venir, car il hait & fait mal à ses petits, jusqu'à ce qu'ils ayent fait la creste : & alors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

Nourriture de paon.

Il faut nourrir les petits, les premiers jours avec farine d'orge destrempée en vin : en forme de porage espais, & pour l'espaissir on y ajoûte fromage mol bien paistry, pressé : car le laict clair leur nuit grandement. Quelquefois on leur jette des sauterelles à qui on a osté les pieds, & des charentons, des arraignées, & des mouches pour leur cure : car ils chassent naturellement à la vermine, & là où ils hantent ne s'en trouve gueres. Six mois aprés on leur baille l'orge boüillie comme à la mere : & on les laisse trotter : mais il les faut garder du froid & de la pluye : car ils piolent & trainent l'aisle incontinent, principalement en ce pays, où ils sont difficiles à eslever, s'ils ne sont esclos à la my-Juin : car quand l'Automne les surprent bien jeûnes, jamais ils ne souffrent n'endurent l'Hyver.

Ponde de paonnesse.

Qui veut que la paonnesse fasse les trois pondes, il en faut bailler à couver aux poules les plus grandes, & plus vielles, au commencement du croissant de Lune, & laisser les paonnesses parachever leurs pondes. Et comme nous avons dit en la nourriture des poules, on leur baillera 5. de paonnesse le premier jour, & 9. des leurs, puis le dixiéme jour on ostera les 9. de poule, & on en remettra 9. autres: parce moyen vous trouverez au terme de 30. jours qu'ils esclorront tous ensemble: & ainsi en ferez à plusieurs poules en un mesme temps. Et pour ce que l'œuf de la paonnesse, pour sa grosseur ne peut estre aisément remué de la poule, vous les remuërez doucement quand la poule sortira pour repaistre: & marquez avec de l'ancre l'endroit de son dessus, afin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez si elle l'aura remué, autrement vous y perdrez le temps: & quand tout est esclos, baillez tous les poulets à une seule poule, & les paonneaux à une autre: & gardez que celle qui mene les poussins, ne hante avec l'autre qui mene les paonneaux: car elle l'airroit incontinét les siens, du desdain & jaloufie de la grandeur & beauté des autres.

Jalousie d'oyseau.

Maladie des paons.

Les paons sont fort malades quand ils muent, & alors il les faut eschauffer avec miel, froment, avoine, & feve grossées: Ils sont en grande chaleur aux jours caniculaires, & alors il ne les faut laisser sans eau fraische, & il faut à chaque paon cinq ou six femelles pour rechanger, car ils crevent celles qui ont l'œuf prest à faire quand elles les refusent, & l'œuf ne manque à se casser.

Chair des paons dure.

La chair de paon est mélancholique & de difficile digestion: mais pour l'attendrir, il faut tuer le paon un jour avant que le manger en Esté, & quatre jours en Hyver, & pendre quelque chose de pesant à ses cuisses: ou bien le pendre à quelque bâton de figuier, parce que le bois de figuier a vertu d'attendrir les chairs dures: la chair rostie de paon se garde un mois entier, elle n'en perd aucunement son odeur ny sa saveur. La fiente de paon est souveraine contre les affections des yeux, si on en pouvoit trouver: mais le paon est tant envieux du bien de l'homme, que luy-mesme mange sa fiente de crainte qu'on en trouve.

Fiente de paon.

CHAPITRE XX. *De la poule d'Inde.*

Poule d'Inde coffre à avoine.

CEluy qui nous apporta cet oiseau en France des Isles d'Inde nouvellement descouvertes par les Espagnols, & Portugais, soit que nous l'appellions coq, ou paon d'Inde, nous a plûtost enrichy de gueule, que de profit: car c'est un vray coffre à avoine, un gouffre de mangeaille, où on ne peut prendre autre plaisir que du bruit & fureur, quant aux grands, ou d'un continuel piollement, quant aux petits: outre que l'un & l'autre sont sales, & hideux à voir à cause de leur difformité de teste: car le masle n'a point de creste eslevée comme nos coqs, mais au lieu de creste à une carnosité rouge, & sous le menton un palais gros & rond qui s'enfle, & est rendu de diverse couleur quand il entre en furie. Il est vray que la chair en est delicate, mais fade & de dure digestion: c'est pourquoy on la fait saupoudrer, larder, & aromatizer. Il y a plus de plaisir & de bonté de chair au paon.

Chair de paon meilleure que de la poule d'Inde.

Nourriture des poules d'Inde.

La nourriture de cette volaille est de mesme que les gelines, & de mesme viande, & avec autant de diligence, d'autant que son propre est d'estre à l'air, de vivre de vers & d'herbages, reste qu'il leur en faut d'avantage: & le Fermier peut bien dire qu'autant de paons d'Inde qu'il a en sa basse cour, autant luy sont-ce mulets pour le regard de la nourriture. Leur traitemét est plus aisé que des autres paons, sinon qu'ils n'endurent si bien le froid, & ne demandent si haut air: mais ils paissent & font grãd degast aux jardins, sont sales cõme oysons: c'est pourquoy faut toûjours estre aprés pour les nettoyer: il faut les mettre en Hyver en lieu tiede & sec: leur juchoir ne

doit estre plus haut que de huit ou dix pieds de terre: parce qu'ils ne volét pas haut.

Quand au pondre & au couver, c'est du tout le pareil que nous avons dit des paons, & peut-on aussi bailler leurs œufs aux poules, & les faire conduire pendant que les meres paracheveront leur ponde. *Ponde des poules d'Inde.*

Leurs maladies, & les remedes d'icelles sont aussi pareils du tout, c'est pourquoy il seroit superflu d'en dire icy davantage. *Maladies des poules d'Inde.*

La Fermiere ne fera grand estat des œufs de la poule d'Inde: pour le moins celuy qui est soigneux de sa santé, n'en fera cas pour en user: car les Medecins tiennẽt que les œufs de poule d'Inde engendrent la gravelle, & donnent occasion de ladrerie. *Oeufs des poules d'Inde.*

CHAP. XXI. *Des Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers & Grives.*

LA voliere (plûtost pour nourriture & plaisir, que pour en avoir des petits) de ces oiseaux, sera dressée comme la loge aux Faisans, en maniere d'une grande cage, ainsi adossée contre la muraille de la cour, & vers le jour, tissuë de fil d'archar enchassillé de menuiserie avec sa porte au propre: & au dedans, principalement vers les coins, y aura quantité de juchoirs & branches de rameaux de genevre, laurier, & autres arbres, dedans lesquels seront appliquez contre ladite muraille petits paniers pour les inviter à pondre & à couver, s'il leur en vient envie. Elle sera de la hauteur d'un homme: au travers, vous y mettrez aussi des perches arrestées par les deux bouts pour les jucher. & au dessous d'iceux juchoirs force paille fraische, que vous faudra renouveller souvent en les nettoyans vers le costé du jour, selon la longueur de leur tect, entrelasserez deux ais bien longs, & un troisiéme au dessous, là où ferez les places pour mettre leur graine, & leurs abreuvois que rafraischirez & nettoyrez bien souvent. Ces oyseaux sont tous de passage, & aiment l'air chaud, & en temps froid passent la mer à grandes troupes & compagnies, & se retirent de pays en autre: c'est pourquoy il est fort difficile de les apprivoiser pour en faire comme des nostres domestiques, & n'en faisons estat que pour la delicatesse qui les fait de grande requeste à nos festins & banquets.

De toutes ces sortes d'oiseaux n'y en a de si propre à apprivoiser que les tourterelles, ny si tost engraissées: pour les prendre aprés qu'elles sont déja grandelettes, & volent bien, leur faut donner du vin: car par ce moyen, elles viennent promptement en oubly de leur liberté: car c'est un oiseau fort d'esprit, & qui s'attriste beaucoup quand il se void pris, aussi ne pond-il gueres enfermé, & ne s'engraisse guere en Hyver, tout au contraire des grives. Sa nourriture est de vesse, orge, & tout autre grain, & veut avoir eau claire, & souvent refraischie, & l'auget assez large pour s'y baigner quelquefois. Sur tout il aime le millet, le panis, & le froment, desquels grains demy boisseau suffit à 120. oiseaux: & ne faut oublier le gravier, que l'on mettra prés des augets pour sa cure, & en quelque coing de la voliere pour la commodité de grater. S'il traine l'aisle & ne bouge de son panier, il le faut prendre & luy regarder au bec, s'il a la pepie, & la luy oster: & aux pieds s'ils sont empeschez de leur fiente: sous les aisles, s'ils ont de vermine, & par tout ailleurs, pour les traitter de la mesme façon des poules. *Tourterelles. Nourriture de la tourtre. Maladies de la tourtre.*

Le sãg de l'aîle droite de la tourterelle instillé en l'œil, est souverain pour les coups & ulceres de l'œil. Et le fumier des tourterelles est bon pour les taches des yeux.

L'on peut en cette mesme façon nourrir & engraisser les ramiers, mais ils sont plus gourmands & mal-aisez à apprivoiser: ils aiment en Hyver la soupe au vin, & s'en engraissent fort comme font les tourterelles: & ne faut oublier le gravier. *Ramiers.*

Les perdrix griesches s'apprivoisent plus aisement, que les maillées & autres, *Perdrix griesches & maillées.*

aussi n'ont elles la chair si delicate : estant toutefois bien nourries, ne sont gueres inferieures aux faizans : & les faut tout ainsi traiter, & de mesme viande, sinon qu'elles aiment quelquefois paistre le bled & l'herbe verte. Les masles des perdrix sont fort chauds, aussi les femelles font grande quantité d'œufs : & les masles se battent pour les femelles jusque a vaincre l'un l'autre, & le vainqueur coque le vaincu, & le contraint de suivre & courir aprés luy, ainsi que les femelles.

La femelle de la perdrix est tant feconde, qu'elle conçoit à la voix seule, au vol ou haleine du masle. Leur nourriture plus delicate est le millet, & le panis.

Oeuf de perdrix. *Fiel de perdrix.* Les œufs de perdrix en manger souvent, aportent fecondité aux femmes steriles, aux nourrices quãtité de laict. Le fiel de perdrix esclaircit la veuë, & meslé en esgale portion avec miel, guerit la contusion des yeux : le sang de perdrix a mesme vertu.

Cailles farouches. Les cailles, oiseaux plûtost terrestres que celestes, ne se font, ny batissent point de nids, non plus que tous autres oiseaux qui sont pesans, & ne peuvent voler: elles sont fort farouches, & pour cette cause l'on ne leur donne tant d'espace, ny de jour, qu'aux autres oiseaux. Aussi voyons nous que l'on couvre leurs cages de toile, ou de cuir de peur qu'en volant haut, & montant de roideur elles ne les rompent.

On leur dresse leurs mangeoirs & abrevoir à part, à chacune le sien : elles aiment le bled, & le grain de froment, & le chenevé, aussi est-ce leur principale pasture. Elle mangent aux endroits où elles vont (ailleurs qu'en ce pays) quantité d'ellebore. C'est pourquoy Didymus disoit que leur chair estoit laxative, & causoit estourdissement & mal de teste : excite le mal caduque, convulsion & distensions de muscles, & pour cette cause qu'il les faut farcir de millet : ou les y faire boüillir, ou bien si l'on s'en trouve mal, boire de la decoction de millet, ou de graine de myrthe : sera bon aussi d'en donner aux cailles à manger. Les masles ne sont moins chauds que les perdrix: la femelle sitost qu'a pondu couve ses œufs, & incontinent qu'a esclos ses petits, les meine ailleurs, afin que les chasseurs ne trouvent le lieu : ce sont des oiseaux passagers qui s'en vont aux Printems, & retournent en Hyver, & au commencement d'Automne.

Les grives. Les grives ne sont oiseaux de ce pays, qui est excessif en froid, & n'endurent gueres cet air; c'est pourquoy seroit abus d'y engraisser. Cet oiseau est addonné aux pays chaud, & mesmes où il y a nombre d'oliviers, car il aime grandement l'olive, & s'en engraisse en la saison qu'elle est meure, aussi en fait-il grand degast : car les grives se fondent sur les oliviers a grandes volées, & en ayans mangé leur saoul, encores en emportent elles au partir une au bec, & une en leurs serres, à la façon des gens de guerre. Il s'en trouve aussi & on l'engraisse és pays des montagnes, mais c'est en tems d'Hyver ; car il engraisse & se remplit au froid qui est moderé. *Les grives prisées des Anciens.* Les Anciens en faisoient grand cas, & se vendoient du tems des Romains dix sols la piece, & encor à present les Italiens & Espagnols, & en ce Royaume les Lyonnois, Provenceaux & Auvergnats, mais ils ne sont si gros deçà que delà les monts. Cet oiseau est plus chagrin qu'aucun autre, & meurt tost aprés qu'il est pris, si l'on le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinent avec des vieux apprivoisez : *Nourriture des grives.* l'on leur jette la mangeaille sur l'aire bien nettoyée, & loin de leur juchoir: & on leur jette des figues seiches, pilées avec fleur de farine, tant qu'il leur en demeure de reste : & quelquesfois pour changement de viande, l'on leur jette des grains de lentisque & de meurte, ou de la graine de lierre & d'oliviers sauvages, toutefois, que leurs augets doivent estre pleins de millets : car c'est leur principale viande. Et ne les faut laisser sans eau claire, non plus que les oyseaux cy-dessus.

La grive farcie de graine de myrthe, & rostir, est souveraine contre la dissenterie.

CHAPITRE XXII. *Du Colombier.*

LE profit qui vient de la nourriture du pigeon, n'est moindre que de la poule principalement quant à la vente des petits & autres, qui tous les ans peuplent en grand nombre: & n'y a si grand soin qu'aux autres volailles, ny si grand goust, à cause qu'il se nourrit de soy-mesme la plus grand part de l'année, & ordinairement fait 6. & 7. fois l'année des œufs, & en feroit encore d'avantage, & de plus gros si on changeoit les femelles domestiques avec celles du colombier dés qu'elles ont 8. jours, afin qu'elles s'accompagnassent des masles qui vont à l'escart, mais le faire si bien que les peres & meres ne s'en apperceussent. Il est vray que cet oiseau est de frais & de degast pour le regard des terres: & pour cette cause n'est permis le colombier à pied, sinon aux Seigneurs des fiefs, ny gueres les volieres, sinon à ceux qui ont competante quantité de terres labourables. *Profit du colombier.* *Colombier à pied où est permis.*

Dressons donc pour la commodité de la Fermiere, un colombier à pied hors du bruit des personnes, du bruit des arbres, & des eaux & le plantons en lieu mediocrement eslevé, ou bastissons-le droit au milieu de la basse cour, qui est l'endroit de N. Maison Rustique cy dessus proposée, ainsi qu'une tour de massonnerie servant à moulin à vent, loin d'un vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner à ses petits. Car il est certain que cõme les pies & les moineaux le masle & la femelle couvẽt alternativemẽt, & pendant que l'un d'eux est à la cherche, l'autre se tient sur les œufs: ainsi font-ils de la garde de leurs petits jusques à ce qu'ils soient hors de la coque. Et n'entans que le colombier soit ouvert au Levant de ce pays, mais bien qu'il participe du Midy à cause que cet oiseau se plait fort au Soleil battant, & rayant sur les toits entrant par les fenestres, & sur tout en tout tems d'Hyver; & qu'au midy il y ait une fenestre dormante pour en Hyver donner quelque chaleur aux pigeons. Qu'on ne fasse aucune fenestre du costé de la Bize, ou s'il y en a pour l'Esté afin de leur donner fraischeur, qu'on ne manque à les estouper durant les froids. Que la fenestre du midy soit tournée contre la porte de la grange, & qu'au costé d'icelle porte y ait un lieu à abreuver les pigeons, eslevé sur pilier de pierre ayant un bassin entaillé en divers abreuvoirs separez à ce que les pigeons aprés qu'ils auront bequeté le grain demeure en ventant le bled, ayent leur eau prés & aisée à s'y ranger plusieurs ensemble, soit pour boire, soit pour se bassiner. Et il faut que le colombier soit bien esparté, bien fondé, bien couvert, l'aire fort battuë & cimenté pour le danger de la fiente qui creuse & corrompt les fondemens, bien egalement platré unimènt enduit par dedans, & les fentes qui peuvent faire, souvent bouchées, de peur des rats & des souris, ce qui arrive és lieux où il n'y a commodité de plastre, & par dehors aussi plastré de mesme façon; car le crespis de chaud & sable sert d'eschelles aux foines, belettes, chats & autre betail pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez à l'entour du colombier par dehors deux ceintures de taille, ou d'entablement de plastre, à triple & quadruple moulure. L'une d'icelles ceintures vers le milieu dudit colombier, l'autre justement au dessous de la fenestre par où entre le pigeon, sur laquelle le pigeon aussi se pourra esbatre & rouër. Quant à la fenestre coulisse & principale avenuë, ou pour mieux dire principale volée des pigeons, sera plus haute & large que la fenestre dormante. I'entens que cette fenestre soit par dehors entourée de lames de fer blanc bien cloüées contre la muraille, & qu'elle ferme avec une coulisse de lattes bien dures, qui se puissent abaisser & hausser *Forme de colombier.* *Pies & moneaux masle & femelle couvant.* *Fenestre dormante.* *Bestes à craindre pour les colombiers.*

Gouliſſe de lattes. les ſoirs & les matins, pour le danger des hiboux & chats-huants. Les nids faits de terre entortillée de paille ſont plus au naturel du pigeon que ceux qui ſont faits d'ais, ou de tuiles quarrées ou de plaſtre, encore qu'ils ſoient ſujets aux crevaſſes, & à la vermine, qui fait mourir le pigeon quand elle le ſurprend. Sur quoy ſi vous les voulez bons, il les faut dedans & dehors planter par pluſieurs couches. Quoy-qu'il en ſoit, il les faut tenir ſi large, que le pigeon ſe puiſſe tourner dedans librement, & ſi haut qu'il y puiſſe eſtre ſur pieds à ſon aiſe, & ſi l'une ou l'autre commodité luy manque, il laiſſe en deſert ſon nid & ſon colombier.

Il ſera bon auſſi pour le danger des beſtes qui font la guerre aux pigeons de pendre dans le colombier la teſte d'un loup, laquelle par ſon odeur ou ſa figure chaſſe telles beſtes, ou mettre quelque rameau de rhuë aux feneſtres & aux portes du colombier A la couverture du pigeonnier, faites-y la figure d'un pigeon de terre ou de plaſtre, pour attirer les fuyars à y venir: dreſſez à l'endroit du Colombier force pots à moineaux, avec fagots d'eſpines : & gardez que cet oiſeau ne s'habituë en voſtre colombier, car il affarouche les jeunes pigeons. Pour peupler voſtre colombier il faut en premier lieu avoir eſgard à la continuë d'iceluy, & ſelon qu'il eſt grand ou mediocre, ou petit, & mettre la quantité des pigeons correſpondante. C'eſt aſſez de 20. paires de pigeons pour trois cents nids boulins, auſſi ſi le colombier eſt de mille nids ou plus une petite quantité ne ſuffiroit pas, & il ne s'aymeroient pas auſſi en ſi petit nombre, mais ſe triſteroient & mourroient à la fin.

Pour attirer les fuyars.

Pour peupler le Colombier.

Les pigeons dont vous voulez peupler voſtre colombier, faut qu'ils ayent eſté enlevez de leur colõbier d'avec leur peres & meres dés qu'ils ſont couverts de poil folet & demy plume, & mis dedans le colombier en toute liberté, ou dans des grandes cages, les faire appaſter à bouche de veſſe & d'eau par quelque perſonne adroite 2. fois le jour, tant qu'il les ait rendus beuvant & mangeãs: par ce moyen ils auront toſt oublié leur premiere retraitte, & leurs peres & meres, s'adonneront promptement au premier colombier où vous les voudrez loger, ce que ne feroient les vieils, leſquels tranſportez ailleurs reprendroient incontinent leur air à leur premier colombier, ſitoſt que leur aurez ouvert de quelque part eloignée que vous les euſſiez portez. Ceux qui ſont bons pour peupler, ſont les cendrez, les bruns ou les noirs. Les pattez & huppez ſont les domeſtiques, & les grivelez, chaperonnez & piars: les dorez par le col, qui ont l'œil & le pied rouge ſont les plus francs, & qui peuplent le plus. Les blancs ſont fort à élever, & plus dangereux du Milan, & de l'oiſeau de proye, pour eſtre trop aiſement appereeu de loin en volant par iceux: les faut choiſir de la volée de May à cauſe qu'ils ne craignent pas tant le froid, croiſſent plus facilement, & profitent mieux, & ſont rendus plûtoſt habiles à chercher leur paſture. Sur tout qu'ils ne manquent de mangeaille, principalement au mois d'Avril & de May, à cauſe que les grands ont bien des œufs, à couver ou de pigeons déja eſclos.

Apprivoiſer les pigeons. Pour les apprivoiſer, baillez leur du miel, ou du paniele, puis de la veſſe, puis du cumin (car ce grain les attire fort) & quelquesfois du froment parmy les criblures, & ne les laiſſez ſortir que 5. jours aprés que les y aurez mis: pendant lequel temps vous leur couperez les aiſles, vous tiendrez des filets tendus contre les feneſtres, afin qu'ils ayent la clarté du jour, & ne puiſſent s'en aller au bout de 15. jours vous leur donnerez les champs, oſtant les filets ſur le ſoir, le temps eſtant couvert obſcur & pluvieux, car ils ne s'eſloigneront pas, & ne feront que tourner autour du colombier, & ſe retireront à la brune. Ce que faiſant ils remarqueront leur retraitte, & ne manqueront de le choiſir de bien loin, & y retourner, meſmes ſi

vous leurs mettrez sur la fenestre de leur arrivée un pain fait de terre rouge, de cumin bien broyé, miel & saumure, le tout bien cuit & seiché au four, car ayant becqueté de ce pain, ils ne manqueront jamais d'y revenir, tant ils en sont friands, & mesme à la senteur & goust de ce pain qu'ils emportent en leur becs, en ameneront plusieurs autres, & ne s'enfuiront jamais.

Vous garderez qu'ils ne s'enfuyent, si vous leur donnez lentilles trempées en eau miellée, ou cuites en vin cuit, ou figues seches meslées avec farine d'orge cuite & miel. L'on dit aussi que les pigeons ne s'enfuiront point si l'on met sur la tour du colombier une teste de chauve-souris, ou un rameau de vigne sauvage, ou si l'on frotte les portes & fenestres du colombier avec huile de baulme : mesmes que les pigeons en ameneront d'autres si quand ils iront aux champs vous leur frottez les aisles avec huile de baulme, ou si avant que d'y aller, vous leur donnez à manger vesses arrousées de vin, où aura trempé semence d'agnus-castus, car les autres pigeons aprés qu'ils auront senty l'odeur de la bouche des vostres, viendront avec eux au colombier. Parfumez souvent le colombier de genevre, rosmarin, & quelquefois d'un peu d'encens fin, car cela les retient, & leur fait aymer leur colombier plus que nul autre. Quand vous appercevrez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur liberté : & vous verrez qu'en leur jettant soir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange, & loin du fumier & en leur faisant souvent nettoyer l'abreuvoir où ils se baignent & recréent ils en ameneront beaucoup d'ailleurs, sans que vos 20. paires dans 40. jours en auront peuplé 2. & mesme 3. autant : car ils font des petits 3. fois & les bons 4. fois l'année, & il n'y faut autre soin, sinon de tenir le colombier net. Et pour faire cela, il faut que celuy qui aura la charge du colombier y entre une fois la semaine pour le moins, & ce au matin ou alors que les pigeons sont à la picorée : car d'autant qu'ils font ordinairement leur midy dedans le colombier, s'il y entroit à cette heure-là, il effaroucheroit les petits, & mesme les meres. Et entrant il les sifflera, & leur jettera à manger, afin qu'ils le reconnoissent: vuidera & rafraichira l'abreuvoir d'eau claire, escroutera l'aire, jettera ceux qu'il trouvera morts, nettoyera les nids, afin qu'ils n'amassent de la vermine, principalement en Esté, remettra dans les nids ceux qui seront tombez, enlevera les steriles, pour les mettre à un lieu à part, afin de les engraisser, aprés les manger ou vendre : & s'il apperçoit quelque trace de serpent, il dressera sur le cul un long pot de terre dedans lequel il mettra le pot au droit de la trace & avenuë du serpent, avec un petit montoir par où il se puisse conduire au haut du pot, & se lancer dedans : car le serpent ne pourra remonter, & par ainsi on nettoyera le colombier

Parfum de colombier.

Pour attirer les pigeons.

Les pigeons font des petits trois fois l'an.

Il est vray que les pigeons couvent beaucoup en Hyver, par le temps de glace, ou des neiges, ou quand les bleds ont germé, ils ne trouvent rien sur les champs, mais c'est la peine de 2. mois ou environ à les nourrir des graines susdites, marcs de vendanges, ou pepins de raisins, on en fera provision durant les vendanges en un grand tas, en la cour de la maison. Aussi font-ils en ce temps-là une volée que l'on nomme de Mars, & qui sont les plus gras, tendres, & delicats de toute l'année.

Gardez bien la fiente que vous osterez du Colombier, & ne la meslez parmy celle des vaches ou veaux, nō plus que celle des brebis, car elle est trop chaude, & sert à engraisser & remettre les endroits moins chauds de vostre paturage ou de vos prez, ou les planches des asperges, & à recréer la froideur des vieux arres. Vous vous en pourrez servir aux goutes sciatiques, en faisant un cataplasme avec semence de

Fiente de pigeons.

cresson de moustarde, avec un peu d'huile des philosophes: mêmes aux migraines, si vous la broyez avec huile de noyaux de pesche, & l'appliquez sur le lieu malade.

CHAPITRE XXIII. *Du Bouvier.*

ENcor que nous ayons donné le gouvernement des vaches à la Fermiere, & que les bœufs soyent de pareille nourriture, toutesfois és pays & fermes où l'on en nourrit pour le travail, & pour la vente il y a un homme qui n'a autre charge que de les penser & conduire, attendu qu'il y a presque autant de soin à cette beste qu'au cheval. Il est vray qu'elle n'est de si grand entretien, ny en vivres, ny en traitement de la main, ny en equipage & harnois : mais la force dont les bœufs fendent la terre, ou tirent la charette, demande qu'ils ayent un homme qui s'employe du tout à les penser, aussi en faut-il nourrir deux pour un, & ne font tant trois bons bœufs des meilleurs du Bourbonnois, ou de Forests, qu'un bon cheval de la France, ou de la Beauce. Aussi est-il sans doute, que le travail des bœufs ne se fait que par necessité aux endroits où l'on ne peut cômodément nourrir un haras & où l'on ne peut recouvrer des chevaux que des pays eloignez. Car encor que le pasturage soit bon & particulier pour le bœuf, comme en Flandres, & ailleurs, si est ce que s'ils ont le cheval à leur commodité, ils s'en servent plûtost que du bœuf. Tout ainsi qu'en Auvergne, Languedoc, Provence, l'on s'aide des mules & mulets pour le travail, plûtost que de bœufs ou vaches, pour ce qu'ils ne sont de si prompte ny de si bonne execution, bien que le travail des bœufs soit merveilleusement bon, & profitable aux fortes terres : car ils font des seillons plus profonds & remuent beaucoup de terre comme on voit en Italie, où il y a des grand bœufs longs en Gascogne, Bourbonnois, Poitou, Anjou, Maine. Aussi les Anciens ne se servoient d'autres bestes pour le travail que des bœufs : parce que les bœufs sont de grande espargne pour le travail, d'autant que le jour entier ils se contentent de paistre sans autre nourriture : outre de grand profit & bon menage, parce qu'estans ou estropiez, ou brisez de quelque membre, ou impuissans pour servir, par grande viellesse, on les engraisse, pour les vendre, ou pour les tuer & saller pour son usage : ce que l'on ne tire pas des autres bestes.

Trois bœufs ne labourent pas tant qu'un cheval.

Laboureur de bœufs n'est que par necessité.

Mulets d'Auvergne, de Languedoc, & de Provence.

Estable de bœuf.

L'estable du bœuf doit estre basty de pierres, pavée de sablon ou de terre glaireuse, en penchant un peu, afin que l'humidité ne s'y arreste : il doit aussi regarder le midy pour estre plus seiche, & moins sujette aux vents de la gelée : il sera large de neuf pieds, & de telle hauteur que le bœuf se puisse tenir de bout, & le bouvier ait espace pour aller autour, les visiter & empailler, & à fin que venans les bœufs à s'entreheurter des cornes, le foible ait lieu & espace pour s'eloigner. Les rateliers doivent estre si hauts, que les bœufs ny puissent facilement atteindre.

Charge de bouvier.

La charge du bouvier est, d'estre traitable aux bœufs, en les pensant & donnant à manger, leur faire bonne litiere, soit de paille ou autre chose, les frotter le soir avant qu'ils se couchent, & le matin les estriller & nettoyer comme il faut leur lavant souvent la queuë avec eau tiede : de tenir leur estable nette, que les poules & les pourceaux n'y entrent : car les plumes font mourir les bœufs : & la fiente de porceau malade engendre la peste : de donner paille fraische à ses bestes, & leur jetter en Esté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes & autres, & en Hyver des cossats & des herbes, soir & matin. Qu'il sçache quand les bœufs de travail ont trop, ou trop peu travaillé, affin de leur bailler vivre à proportion, tel qu'il sera de besoin : qu'il ne les laisse patir, n'y travailler en temps, trop chaud, trop froid, ny trop humide : qu'il ne les abreuve sitost aprés le grand travail : mais s'ils sont

eschauffez

eschauffez, si tost qu'ils seront arrivez à la maison; leur mettre du vin en la gueule, & ne les liera point à la creche jusques à tant qu'ils soiét du tout delassez. Quand il se presentera quelque suite de jours de festes & sejours, leur engraissera la corne & le dessous du pasturon avec du surpoinct, ou bié mettra sous un oignon cuit bien mol entre deux braises, le bandant avec un drapeau: qu'il leur nettoye & refraischisse souvent le pasturon, & ne les laisse gercer, n'esclater: & à cet effet qu'ils fassent tous les ans reparer le pavé de son estable, qui servira aussi pour la deffence des bestes & vermines qui nuisent à ses bœufs. Qu'il les separe assez loin l'un de l'autre de crainte qu'ils ne se battent. Quand ils ne travailleront point, qu'il les abbreuve deux fois le jour en Esté, & une fois en Hyver, en eau claire, nette & froide. Car comme dit a esté cy-dessus, le bœuf cherche l'eau claire comme le cheval l'eau trouble. Qu'il regarde bien au tour des champs s'ils ont quelque espine aux pieds, s'ils sont degoustez, si le colier ou le joug leur a fait mal au front, ou ailleurs & s'ils sont escorchez sur le col, s'ils ont esté trop piqué de l'esguillon, ou des hannetons & frelons, & selon cela, qu'il les traite comme il faut.

Bœuf chastré plus commode au travail que le taureau.

Le bœuf chastré est meilleur pour la nourriture, le travail & marchandise, que le taureau, qui a la chair plus dure, & plus fâcheux à conduire. De cent veaux que le bouvier aura, il n'en retiendra que deux pour couvrir les vaches, les autres, il les chastrera tous environ l'âge de 2.ans: car aprés, il ne le pourroit faire cõmodement. Le faudra faire en Automne au declin de la Lune, & mettre sur la playe des cendres de serment meslée avec litarge, & 3.jours aprés de la poix fonduë, meslée avec ladite cendre. Le jour qu'il sera chastré ne le faut laisser boire, & luy donner peu à manger. La maniere de le chastrer est de prendre avec deux estroites regles de bois, comme avec des tenailles ou pincettes, les nerfs des couillons, puis soudain ouvrir la bourse, & couper les coüillons, de sorte qu'on y laisse le bout & extremité qui est attachée audits nerfs. Car le veau ne sera interessé de trop grande effusion de sang, & ne sera du tout effeminé, ne luy ostant toute la force & en laissant toûjours en forme de masle. L'ayant chastré, le faut nourrir bien soigneusement pour le labourage, & le paistre selon les saisons, le caressant, tantost luy dõnant un peu de sel, tantost luy frottant la teste de la main, luy applanissant le dos, & frottant le reste avec paroles gracieuses: que tant qu'il sera à l'estable les cornes luy soiét liées, & tenu de court à la creche. Accouplé le avec un autre de même grandeur, grosseur, âge & force: liez les l'un prés de l'autre, menez les aux champs liez ensemble, afin qu'ils s'entre-aiment: faites leur voir souvét les bœufs qui tirent la charruë, ou qui labourent la terre, ou font autre travail: & afin qu'ils perdent leur naturel farouche, menez les oüyr le bruit des moulins, des hommes, des forges & autres choses faisant du bruit: le tems approchant qu'ils doivent tirer qui est de 2.ans & demy à 3. donnez leur le joug & attelage propre à leur âge, & 6.jours aprés y mettrez le limon avec la chaine qui traine par terre: 3.ou 4.jours aprés vous attacherez à la chaine une piece de bois ou autre fardeau. Enfin accoûtumé-les à estre mis pour tirer devant les bœufs qui sont à la charruë, les caressant toûjours & sans les battre jusques à tant qu'ils soient dressez, ne les fâchez pas beaucoup de travail pour la premiere année.

Tems de chastrer les Bœufs.

Façon de chastrer le bœuf.

Achet de bœuf.

Si vous achetez des bœufs de travail prenez les du quartier où est vostre ferme, car ils ne s'accoûtume pas si aisément à l'air estranger que les chevaux, & au cas que les achetiez en un pays estrange, achetez les nais en pays infertil & descouvert, veu, que tels se maintiennent en tout lieu, quoy que chaud, ou delicat, ou d'air subtil. Au reste choisissez-les de trois ans ou environ, car vous les pouvez

dompter plûtost au travail, les ayant achetez: ne les travaillez pas beaucoup pour la premiere année, durant les grandes chaleurs, les nourrissant plûtost de bon foin que que d'herbes : ainsi les feront renforcez à tout travail, & en craindront moins le chaud, dureront plus long-tems sains & gaillards, mesme vous despenseront moins, car vostre bestail ne paissant point l'herbe, vous recueillerez plus grande quantité de f[illegible] meilleur que si vos bestes avoient brouté l'herbe ne faisant que poindre.

Force de bœuf à connoistre. Vo[illegible] [illegible]noistrez leur force en leur visitant la bouche : car dans dix mois du premier an, [illegible]s muent les dents devant: & 6. mois aprés, les prochaines, & au bout de 3. ans, ils les muent toutes, & quād ils sont en estat, ils les ont égales, blanches & longues, & quand ils vieillissent, elle leur racourcissent, deviennent inegalé & noires.

En connoissance de l'usage des bœufs de labeur. Il ne faut que les bœufs de travail ne soient trop gras, ny trop maigres, & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon

Description de bon bœuf. bœuf doit estre de mediocre taille, doux au manier, prompt à la voix sans necessité d'esguillon: viste au marcher & qui remuë promptement: pour le regard de sa nature bien membré, court & large, carré, de corps, ferme & roide, de musché eslevé, les oreilles grandes, bien veluës, le front large, crespu, l'œil gros & noir, les cornes fortes, de mediocre grandeur, & noires, le muffle gros, camus & ropieux, les levres noires, les panetiers pendantes jusques sur le genoux, la teste courte & entassée, larges espaules & poitrine, grande façon & ventre, la croupe ronde, & jambe solide, longue queuë jusques à terre, deliée & touffuë par le bout, de poil crespé & ondé, le dos droit & plein, les costez estendus, les reins larges, les cuisses fermes & nerveuses, l'ongle courte & large, le poil court, luisant, espais & dru, doux au manier. De couleu noire & rouge, c'est le meilleur: & aprés bay, piart, & moucheté, le blanc c'est le pire de tous: les gris & le fauveau est de mediocre prix, le cuir & peau grossiere & pasteuse : il le faut prendre de 4. à 8. ans, car il est en sa force & vigueur.

Aage du bœuf. Le bœuf de cette façon vous servira au travail jusqu'à dix ans, puis vous le pourrez engraisser, & le vendre, car il vid jusqu'à 14 & 16. ans. Et vous pourrez aussi aider au harnas, & au labeur des vaches steriles & chast.ées. Mais si vous achetez des bœufs déja tous dressez au harnas de roture ou de charuë, vostre bouvier les doit mener avec consideration au premier, soit en labourant, soit en charriant, & sonder le train & maniere de proceder, que celuy qui les a duits leur a accoustumé, afin de le continuër, & entretenir en cela mesme, pour en tirer bon service : mais si vous en vouliez dresser de ceux de vostre troupeau, vostre bouvier en doit prendre

Complexion du bœuf a connoistre, la peine & doit pour le plus aisé connoistre la nature, & (& si j'osois dire) la complexion de celuy qu'il veut dompter : s'il est faitard, s'il se couche souvent, s'il est prompt, furieux & impetueux, leger à lever & donner du pied, ou de la corne: s'il est

Faute du bœuf à chatier. dur à l'esguillon, craintif, retif, ou craignant entrer dans l'eau. Pour de ces fautes les chastier premier que l'accoustumer à porter la testiere, plûtost ne s'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois ans, & trop tard aprés cinq ans. La diette & la flatterie, accoustume mieux le bœuf au joug, que la crainte. Et il n'y a moyen plus expediét, que celuy dont usent les veneurs à l'endroit d'un chien jeune, qui est encore dressé au forhu, les couplans avec un chien ja fait viel & sage : car si le bouvier accouple un jeune bœuf, & encore nouveau, avec un

Apparier les bœufs. accoûtumé & bien seur, toutefois de mesme taille & force (car c'est le principal que les bien apparier en grandeur, force & nature) celuy qui est duit, envoyera l'autre qui est inexperimenté à tous les tours du joug, façons du labeur, & charroy. Et si le bœufs est de difficile conduite, toutefois beau, & à vostre jugement propre au

harnas, mettez le en un grand joug, au milieu de deux autres de sa taille, qui soient doux, & bien faits au travail, & en trois jours il le dressera.

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez luy peu à peu à endurer le lien & la serrure aux cornes : & aprés quelques jours liez-le en un pau bien ferme, & le laissez là quelque tems jeusner. S'il est fascheux, sa colere passée, faites luy flairer vostre main plusieurs fois pour vous accoûtumer, & le maniez entre les cuisses & par tout en le flattant. Puis faites luy tirer une brise ou deux lié au joug : & par fois attachez-le à la charrette vuide : & le faites tirer quelque peu loin, puis mettez dans la charrette quelque charge : pour esprouver sa force, & aussi l'accoustumez au cry, à la parole, & à la verge.

Dompter les bœufs.
Ieusnes aux bœufs.
Brise est une terre qui a esté long tems sans labourer.

Si vous avez acheté le bœuf tout fait au harnas, & que vous connoissez sa complexion, il le faut esprouver quand il n'est accouplé, voir s'il est retif, craintif, furieux, ou s'il se couche au rayon : & de ses fautes ne l'en courriger ny par foüet, ny à coups d'esguillon: car l'un le rend furieux, l'autre endurcit: mais luy lier les jambes, & le laisser jeusner quelque tems : car ce vice n'arrive qu'à ceux qui sont trop gras. Aussi y a-t'il moyen de les nourrir: & ce n'est moindre faute, tant pour la santé de la beste, que pour la commodité du travail, que le bœuf soit trop gras que trop maigre : car la beste qui est en haute graisse, si elle est outrageusement eschauffée par trop grand travail, est en evident peril de mort, par la faute de la graisse qui s'espant par son corps, & si elle n'en meurt, elle ne fera jamais profit.

Correction des fautes des bœufs.

La nourriture du bœuf ne doit estre à si grande foison en hyver, quand il ne travaille point : il aime les gousses des legumes, comme vesses, pois, & feves. On l'engraisse d'orge, boüillie, de feves brissées & cassées, on luy baille ordinairement du foin, non pas tant qu'à un cheval, mais tout son saoul quand il travaille. Au pays de Limosin & ailleurs où il y a quantité de grosses raves, on les engraisse de cela : mais la beste n'en est si forte, ny la chair si solide. Les bourgeons tendres le recreent en Esté, on luy baille ordinairement le soir un fraiseau à brotter : il aime sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi fait le marc du vin. Les herbes de froment & de seigle luy sont bonnes, quelquesfois le son entremeslé de criblures : mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le gland le fait rongneux s'il n'en mange tout son saoul. Les choux boüillis avec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu, aussi fait la paille d'orge meslée avec le son. L'on pourra parmy leur fourrage mesler du marc qu'on aura osté du vin de la depense ou beuvette, mais qu'il ait esté lavé & seiché. Encore sans doute il vaut mieux leur bailler le marc tel qu'il est, avant que le laver ; car ainsi, leur servira de vin & de viande ; & les fera beaux, promps, & puissans. Rien n'est meilleur pour les bien engraisser, que de les nourrir de l'herbe qui vient aux prez en Automne, aprés qu'ils ont esté fauchez.

Mangeaille aux bœufs.

Il est sujet à moins de maladies que le cheval. Et pour le preserver des plus communes les Anciens le purgeoiét sur la fin de chacune des 4. saisons de l'année, & 3. jours suivans. Les uns avec des lupins de graine de cyprez broyez ensemble, autant d'un que d'autre, & trempez une nuit à l'air en une pinte ou trois chopines d'eau commune : les autres avec d'autre drogues, selon la coûtume & diversité des pays. On connoist qu'il est malade ou mal sain, s'il ne mange point, encore qu'il ait devant luy quantité de fourrage, laquelle connoissance les Autunnois appellent everer.

Pour preserver le bœuf de maladie.
Bœuf malade.

Pour luy donner appetit, quand il est degousté par trop grande lâcheté ou d'être chauffé, l'on luy frotte la langue & le palais, avec sel & vinaigre.

Pour luy donner appetit.

S'il est en vain & lâche, on luy donne tous les mois de la vesse pilée & destrempée dans l'eau de son boire

Pour lâcheté & vaincité.

Laſſitude. Pour le garder de ſe laſſer, frottez luy les cornes de terebenthine deſtrempée en huile. Mais gardez bien que vous ne luy en frottiez le muffle ou les nazeaux : car l'huile leur fait perdre la veuë.

Bondiſſement de cœur. Colique. Contre le bondiſſement de cœur, ou vouloir vomir, l'on luy frotte le muffle avec aulx, ou pourreaux broyez & on luy en fait avaler, ou ainſi, ou avec une pinte de vin, principalement à la colique, & au bruit de ventre : ce que l'on connoiſt quand il ſe plaint, ſe roidit, & s'eſtend du col, de la cuiſſe, ou du ventre, ou quand il ſe couche & leve ſouvent, & ne peut durer en place, ou quand il ſuë de la ſorte comme s'il eſtoit baigné en l'eau. Quelques-uns y ajoûtent huile de noix, & les autres luy baillent des oignons cuits en vin vermeil : & autre du myrrhe, avec graine de laurier deſtrempée en vin, & luy font picquer la chair de l'entour des ongles, ou de la queuë, juſqu'au ſang. La colique luy vient de laſſitude plus au Printems qu'en autre ſaiſon, à cauſe que lors il abonde le plus en ſang : en cette maladie auſſi faut le promener, le couvrir d'une couverture de laine.

Enflure. Les bœufs deviennent enfles pour avoir mangé de l'herbe trop fraiche, & ſur tout eſtant chargée de roſée : il faut prendre une corne percée par les deux bouts : l'oindre d'huile commune, la mettre trois ou quatre doigts avant dans leur fondement, les promener juſques à tant qu'ils faſſent des vents, & leur laiſſant cette corne ainſi miſe, leur frotterez le ventre avec une barre.

Encueur. L'encueur du bœuf, autrement appellé maillet, ou marteau, ſe connoit quand la beſte eſt heriſſée par tout le corps, moins gaye qu'à la coûtumée, ayant les yeux ſtupides & hebetez, le col panché, la gorge ſaliveuſe, les pas pareſſeux, l'eſpine & tout le train du dos roide, du tout degouſtée, & ne ruminãt gueres. Ce mal ſe guerit du cõmencement, mais enraciné refuſe tout autre remede. c'eſt pourquoy prenés de la ſquille, ou oignon ſauvage, trois onces, decoupées menu, racines de melons battuës, autant : meſlez le tout avec trois poignées de ſel gros, & deſtrempé en trois chopines de fort vin, & chaque jour vous en ferés prendre un demy ſetier à la beſte.

Flux de ventre. Au flux de ventre, qui quelque fois vient juſqu'au ſang, & l'affoiblit fort, on le garde de boire & manger quatre ou cinq jours, & on luy baille des pepins de raiſins, & deſtrempez en vin vermeil, ou des noix de galles, & graine de myrrhe, avec fromage vieil, deſlayées en vin gros & eſpais, ou feuilles d'olivier ſauvage, des roſeaux ſauvages. Et pour extreme remede, on le cauteriſe au milieu du front.

Laſcher le ventre. Pour luy lâcher le ventre, luy faut faire avaler avec eau tiede deux onces d'aloë pulveriſé.

Pour l'entretenir ſain. Catarre du bœuf. Soit que vous le vouliez engraiſſer ou nourrir au travail, lavez luy tous les huit jours la bouche avec ſon urine, & vous en retirerez force phlegme qui le degouſte, & luy fait tort à manger. Et ſi le phlegme luy a fait venir le catarre que vous connoiſtrez quand l'œil luy pleure, qu'il eſt degouſté, & qu'il panche l'oreille, faites luy laver la bouche avec thym pilé en vin blanc, ou la frottez avec ail & ſel menu, puis la lavez de vin. Aucuns nettoyent ce phlegme avec feuilles de laurier pilées avec eſcorce de grenade : autres luy mettẽt dans les nazeaux du vin & de la myrrhe.

Bœuf piſſant le ſang. Le bœuf piſſe le ſang pour s'eſtre eſchauffé ou morfondu, pour avoir mangé meſchantes herbes durant l'Eſté, & ſur tout durant que la roſée eſt ſur les herbes, le remede eſt de ne le laiſſer boire aucunement eau, ny autre choſe, luy faire avaler breuvage fait de trois onces de graine de chenuis, trois onces de millet marin, tous deux pilez, une once de theriaque, le tout boüilly en deux pintes de vin blanc, puis y diſſoudre deux onces de ſaffrans, & faire boire à la beſte.

Catarre aux bœufs. Contre le catarre & les yeux enflez, on le ſeigne ſous la langue, ou on luy

fait prendre jus de pourreaux, rhuë achée & sauvinier bien purifié.

A la maille de l'œil, on luy fait un collyre de sel ammoniac, detrempé en miel & aussi on oint l'œil tout au tour avec de la poix bien demelée en huile : pour le danger des mouches, qui à cause du miel luy seroient toûjours autour. *La maille en l'œil.*

S'il a les barbes, qui est une carnosité qui luy vient sous la langue, il les faut couper, puis frotter l'endroit avec du sel & de l'ail broyez ensemble : puis on luy lave la bouche avec du vin, & faut doucement lever avec les pincettes, les vers qui s'engendrent sous icelle langue. *Les barbes.*

Pour bien nettoyer les parties interieures de la beste malade, il n'y a rien plus souverain que de prendre du marc d'olive, aprés que l'huile en est dehors, & en faire souvent user à la beste. *Purger les bœufs.*

A la fiévre qui luy vient du trop grand travail en tems chaud, avec pesanteur de teste, enfleure d'yeux, & chaleur extraordinaire qu'on sent au toucher du cuir, on le seigne de la vaine du front, ou de celle de l'oreille, & on luy baille viandes fraîches, laictuës, & autres, on luy bassine le corps avec vin blanc, & on luy fait boire de l'eau froide. *Fiévre.*

Si le palais est enflé, & un peu tumefé, il fait le degoust à la beste & luy rend souspirs trop souvent, il sera bon le seigner de la veine dudit palais : aprés la seignée, ne luy bailleras à manger que des aulx bien macerez, pilez avec de la feüille ou autre verdure ou foin bien mollet, jusqu'à ce qu'il se trouve mieux. *Palais enflé.*

La maladie de poulmon est tellement deplorée tant au bœuf qu'à la vache, qu'il n'y a aucun remede sinon que de laver la mangeoire où elle a esté, avec eau chaude & herbes odoriferantes, avant qu'y attacher les autres, lesquelles cependant faut tenir en d'autres estables. Cette maladie leur vient, à cause des mauvaises herbes, ou foin gasté qu'ils mangent & pour la grande abondance de sang, le plus souvent à cause du pissat des chevaux, & sur tout si on tient les estables fermées, c'est pourquoy on ne doit laisser les juments ny chevaux, ny des asnes en l'estable des bœufs, à cause que leur haleine leur cause cette maladie. *Maladie de poulmon.*

A la toux on luy fait boire de la decoction de l'hyssope, & manger des racines de pourreaux pilées avec du pur froment : autres luy font boire par sept jours de la decoction d'armoisie. *Toux.*

Si en beuvant il avalle une sangsuë & elle tient encore le long du gosier, on la luy fait tomber, en luy versant de l'huile tiede dans la bouche : si elle est dedans l'estomach, on luy entonne du vinaigre. *Sangsuë avallée par le bœuf.*

S'il a la corne rompuë & esclattée, prenez six onces de terebenthine, & une de gomme arabic, faites le tout boüillir ensemble, & de cet onguent frotez la corne tout à l'entour tous les jours l'espace de dix ou douze jours : lesquels expirez, battez bol armene commun avec huit blancs d'œuf, estendez cette meslange sur estoupes, que mettrez par dessus la corne, l'y laissant trois jours entiers : puis quand les estoupes commenceront à se desseicher, ostez les, & au lieu d'icelles espandez à l'entour de ladite corne, de la sauge pulverisée, la corne guerira. *Corne rompuë & esclatée.*

Pour luy delasser la corne qui est fort lassée à tirer : renforcerez & confirmerez la corne dans son lieu premierement, puis oindrez tout le sommet de la teste, l'espace de 5. ou 6. jours avec onguent preparé de cumin pilé, terebenthine, miel & bol armene, le tout cuit & incorporé ensemble, puis fomenterez la corne avec decoction de vin, où auront boüilly des feüilles de sauge & de lavande en suffisante quantité. *Corne lassée.*

Si le col est enflé avec soupçon d'abscez & d'aposteme, ouvrez l'abscez avec un *Col enflé.*

fer chaud, mettez dans l'ouverture pain de porceau, ou racine d'ortie, que renouvellerez souvent : il ne sera mal fait de luy donner à boire un grand godet plein de la decoction de sain-foin, & en suite le saigner.

Col escorché. Si le col est escorché mettez sur le mal un emplastre fait de moëlle des os des cuisses de bœuf, sain & graisse de bouc, & graisse de porc : le tout en esgale quantité meslé & fondu ensemble.

Chesnon pelé. Si le chesnon est pelé & denué de poil, oindrez le lieu d'un liniment preparé de six onces de miel, six onces de mastich, le tout boüilly ensemble.

Chesnon endurcy. Pour le chesnon endurcy, laissez le reposer quelques jours durant lesquels frotez luy la place endurcie avec beurre, huile, lard de porc, & cire neufve, en quantité esgalé le tout fondu & meslé ensemble.

Chesnon enflé. Pour le chesnon enflé faites onguent de racine d'alunée bien cuite, & pilée avec graisse de porc, sain de mouton ou de bouc, miel crud, encens & cire neufve : duquel frottez ledit chesnon trois fois le jour, soir, matin & à midy.

Le cuir tenant aux costes. S'il est si maigre qu'il semble que le cuir luy tient aux costes, fomentez luy le cuir à contre poil avec vin & huile, estant en quelque lieu chaud au Soleil : puis l'oindrez de lie de vin & graisse de porc, le tout meslé & reduit en forme de liniment

Douleur de ventre. Pour douleur de ventre, donnez luy à boire theriaque, ou mitridat destrempé en vin, puis le seignez la matinée suivante sous la langue, & les narines : ou bien, faites luy avaler decoction de rhuë & de camomille subtilement pulverisée, & le laissez reposer, pour le moins 7. ou 8. jours, luy donnant à manger bien peu, le tenant couvert dans une estable tiede. Quatre onces de terebenthine incorporée, avec peu de sel subtilement pulverisée, est un singulier remede pour ce mal, si vous luy faites avaler en forme de bol, ou de pilule, ou breuvage.

Boyau gasté. Pour le boyau gasté, prenez trois onces de terebenthine, faites les luy mettre dedans le boyau par un petit enfant, qui ait le bras long, & graisse pour luy oindre soigneusement, continuant cela l'espace de quatre ou cinq jours, au lieu de terebentine, la graisse de porc servira pour la conjonction.

Flux de ventre Pour flux de ventre qui vient pour avoir mangé herbes ou autres telles choses de difficile digestion, premierement empeschez le de manger aucunes herbes deux ou trois jours, durant lesquels luy presentez feüille d'oleastre, de plantin, de queuë de cheval & quelquesfois de la graine de morelle, & cependant ne luy donnerez que bien peu à boire, voire rien le plus souvent. Autrement faites qu'il ne mange rien durant quelque jours autre chose que feüilles d'Origan tendres, & d'Auronne de jardin, & tous les jours qu'il ne boyve que deux boccals d'eau, où vous aurez fait tremper des tendrons feüilles de l'aurier.

Pour luy lâcher le ventre, prenez deux onces de hiere, une once d'aloye hepatique, triturez le tout en eau tiede, & luy faites avaler au matin.

Ventre constipé. *Iambe rompuë.* S'il a la jambe rompuë, pour luy remettre, tirez luy ou faites luy tirer par vos serviteurs l'extremité de la jambe avec des cordes tant d'un costé que d'autre en droite ligne, afin que les os fracturez se puissent unir & rejoindre esgalement : puis lâchés les deux parties pour se joindre, par dessus appliquez tout autour des estoupes trempées en mixtion faite de blanc d'œufs, bol armene & sang de dragō, & bandez la partie si estroitement que l'os fracturé se puisse rejoindre & reünir ensemble: par dessus ce bandage accommodez d'autres estoupes trempées en vin pour conforter les nerfs. Et afin que la partie superieure & inferieure de l'os fracturé ne s'endurcisse ou acquiere quelque mauvaise indisposition, tant par le bandage que par la fracture

de l'os, frottez l'une & l'autre partie de liniment fait d'une once de terebenthine, avec autant de beurre, & d'huile.

Pour la jambe dénoüée ou disloquée, remettez l'os en son lieu, & le bander aprés l'avoir frotté de graisse de porceau. *Iambe desnoüée.*

Pour le pied enflé, faites y un emplastre de feüilles de suzeau & graisse de pourceau bien cuite & meslée ensemble. *Pied enflé.*

Pour le pied retrecy & comme endurcy, prenez des racines de mauves, & guimauves, faites les boüillir en suffisante quantité d'eau, pilez-les & passez par le tamis, ajoûtez y demy livre d'axunge, trois bocals d'eau de fort bon vin, faites le tout boüillir ensemble jusques à ce que l'axunge soit fonduë : lors ajoûterez semence de lin bien concassée & pilée, ferez boüillir jusqu'à la consomption du vin. *Pied restrecy ou endurcy.*

Mettez une partie de ce cataplasme sur le pied, & l'y laissez trois jours entiers : puis remettez y le reste, qu'y laisserez autres trois jours. *Memarchures.*

Pour la memarchure, faites boüillir miel & graisse de porc en vin blanc : appliquez sur le pied cet emplastre, & l'y laissez trois jours entiers.

Pour le pied piqué d'un clou, ou verre, d'une espine ou autre chose ayant pointe: taillez la corne du pied plus prés du mal que pourrez, instillez dans la piqueure terebentine & huile chaud & emplastrez tout le pied avec miel & soin doux fondus. *Piqueure de pied.*

Pour ongle esclattée, prenez miel, cire neufve, & terebenthine, de chacune une once, & en faites onguent, qu'apliquerez à l'entour de l'ongle l'espace de 15. jours, ajoûtez à cet onguent aloë hepatique, miel rosat, & alun de roche, de chacun demy once, couvrez en tout le pied aprés avoir bassiné du vin tiede miellé. *Ongle esclatée.*

Pour l'ongle blessée de fer ou de pierre, cavez l'ongle jusques au profond de la playe, avec un cizeau de Maréchal : instillez dans la playe onguent tout chaud, fait de graisse vieille de porc & sein de bouc fondus ensemble, & inserez dedans des tentes d'estoupes baignées audit onguent. *Ongle blessée.*

Quand l'ongle se depare, faut la medicamenter premierement de l'onguent susdit pour l'ongle esclattée, jusques à tant que l'ongle soit un peu resoudée, puis fomenter l'espace de cinq ou six jours, tous les jours trois fois tout le pied de vin ou de vinaigre, où ayent boüilly chaux vive & miel, de chacun sept onces. *Departement d'ongle.*

Pour le pissement de sang, faites luy avaler jus de plantin avec bon huile: prenez poudre de tartre, & courge sauvage, détrempé-la en vin & blancs d'œufs, & luy faites avaler par une corne. Si ne luy apaisez ce pissement dans 24. heures, il en mourra. *Pisser sang.*

S'il ne pisse qu'à peine, saignez-le de la vaine de la vessie, & luy faites avaler un breuvage fait de miel, huile & vin blanc, le tout boüilly ensemble par trois matinées suivantes, puis laissez-le reposer huit jours. *Ne pouvoir pisser.*

S'il a la pierre dans la verge, jettez le bœuf premierement par terre : puis faites luy tenir la verge avec des tenailles un peu plus haut que là où la pierre est : faites ouverture au costé de la verge pour en tirer la pierre : puis consolidez la playe avec terebenthine lavée quatre fois en eau de queuë de cheval. *Pierre en la verge.*

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenoüil marin pilé, 2. drachmes de cloux de girofles, drachme & demie de poivre : pilez le tout, & luy faites avaler avec vin vermeil tiede. Si pour avoir cela continué quelques jours, la pierre ne sort point, le faudra tailler, afin de tirer la pierre. *Pierre dans la vessie.*

Si la verge est endurcie, oignez-luy d'onguent fait de racines de guimauves pilées, & beurre frais, deux fois le jour. *Verge endurcie.*

Pour espaule desnoüée, faites retourner l'os en son lieu, puis la bandez avec astelles fermement. *Espaule desnoüée.*

Estraugnillons. Pour les estranguillons ou glandes qui viennent sous la gorge du bœuf, & qui descendent du cerveau refroidy : arrachez leur ces glandes, puis couvrez leur la teste de quelque couverture, & frottez souvent de beurre frais toute la gorge.

Palais enflé. Si le palais luy est enflé : ouvrés soudainement l'enflure avec la lancette ou fer chaud, afin que le sang corrumpu se puisse escouler : puis donnez luy à manger quelques herbes ou foin tendre.

Rannules. S'il a les rannules sous la langue fort enflées, ouvrez les avec un fer chaud ou la 1cette fort aiguë, puis les frottez de sel & huile jusques à tant que toute l'humeur corrompuë sorte : enfin donnez luy à manger quelques herbes tendres.

Langue fenduë. Pour la langue fenduë dessous, oignez luy deux fois le jour cette fente avec onguent fait d'aloë, alun de roche, & miel rosat : le tout meslé ensemble, lavez la luy du vin dans lequel ait boüilly sauge, ou autre telle herbe desseichante.

Appetit perdu. S'il a perdu l'appetit, faites luy avaller des œufs cruds bien battus avec miel : & mesl.z parmy sa viande du sel : ou donnez luy en breuvage du marrouchoüin, appellé des Latins Marrubium, subtilement pulverisé avec vin & huile, ou pilez feüille de rhuë, pourreau, ache, & sauge, & luy donnez à boire avec vin.

Oeil trouble. Pour l'œil trouble & nebuleux, souflez dans l'œil poudre d'os deseichée, sucre candy, & canelle subtilement pulverisez.

Oeil enflé. Pour l'œil enflé, appliquez y cataplasme de farine de froment, incorporée avec miel ou eau de miel, en forme de boüillie.

Blanc sur l'œil. Pour blanc sur l'œil, appliquez-y cataplasme faite de sel gemmé & mastich, pulverisé subtilement & incorporez avec miel : continuez cela souvent.

Pourreau sur l'œil. Pour le pourreau creu sur la paupiere de l'œil, fomentez le lieu avec fiel de quelque beste que ce soit : ou pour le mieux tranchetez le pourreau avec le cizeau, ou le faites cheoir avec le fiel étroitement lié, puis oindrez le lieu avec sel, vinaigre & aloë boüillis ensemble.

Oeil pleurant. Pour l'œil pleurant, souflé dedans l'œil tuthie & vitrila subtilement pulverisez

Taye d'œil. Pour taye, qui n'est autre chose qu'une abondance d'aquosité engendrée, ou par trop grande froideur, ou par trop longue demeure dans l'œil du bœuf, où il y a au dedans une humeur appellez aqueuse, sur laquelle nage la vitrée, & sur icelle la crystaline : pour la guerir prenez de l'herbe terrestre, & la pilez longuement dans un mortier de bois, du jus qui en sortira faites en un collyre : au lieu de cette herbe, si n'en pouvez recouvrer, prenez de la graine de lierre ou des feüilles, & en tirer du jus ainsi que dessus. Continuez l'un ou l'autre remede par plusieurs jours de soir & de matin, la taye se perdra & consommera : il est vray, qu'au lieu de l'eau qui y mettroit du vin, cela sembleroit plus propre, & mieux à propos.

Epiphore. A l'epiphore de l'œil, qui est quand l'animal ne voit qu'à demy, soit d'un œil ou de deux, le sang tiré au dessous de l'œil corrige la veuë, faut luy instiler continuellement dedans l'œil du miel jusques à parfaite guerison.

Oeil chassieux. Pour l'œil chassieux qui vient avec continuelle affluence d'excrement tombant du cerveau, prenez myrrhe une once, encens fin, saffran, de chacun 2. onces, meslez tout ensemble, & demeslez en eau de cisterne, faites collyre pour instiller dans l'œil.

Fiévre. Pour la fiévre des bœufs, vous la connoistrez par la grande inquietude & tremblement par tout le corps, par la chaleur grande au milieu du front, vers la racine des cornes, & aux oreilles, la bouche fort chaude, & sueur abondante, par ne gueres manger, halettement & tirement de langue fort seiche, par la teste pesante, les yeux larmoyans & à demy clos, le mufle rẽply & humecté de salive, & le respirer plus lõg

Le premier jour qu'apercevrez le mal, faites le jeuner le même jour entier : le lendemain faites lui tirer du sang, la bête étant à jeun, sous la queuë en petite quantité, cinq jours aprés vous le repaîtrez de decoction de glouteron avec huile & saumure, au moins vous lui presentez cela devant toute autre viande verte ou humide, comme seront les sommitez de lentille, & autres bourgeons que sentirez être agreables à l'animal : lavez lui la gorge trois fois le jour avec l'éponge trempée de vinaigre, & aprés lui ferez boire eau bien froide aussi par trois fois & ne le laisserez aller au pâtis, jusques à ce qu'il soit entierement hors de fiente.

Toux. La toux du bœuf doit être aussi diligemment traittée que celle des chevaux & ne la faut laisser évieillir. Vous lui ferez prendre à jeun un demi posson de farine d'orge, en laquelle mettrez un œuf entier sans la coque, avec demi sextier de vin cuit, vous lui ferez avaler à la corne ou autrement, ou bien prenez du chiendent, que l'on nomme gramen, & pilez, puis les mêlez & détrempez en eau chaude avec de la farine de feve faite groulée, & de la farine ou gruyau de lentille, & le tout bien mixtionné, presenterez à la bête de bon matin. A la vieille toux, sert à prendre deux poignées d'hissope vieille ou recente, & en faire decoction en eau commune, puis aprés l'avoir passée, vous y mêlerez farine d'amidon deux parties, & le ferez ainsi prendre à la bête. L'eau d'hyssope distilée se pourra mêler parmi, ou la decoction de menthe hissope ensemble. A ce même fait le jus de pourreaux bien exprimé & baillé avec huile d'olive, & ne sçauroit être la toux si vieille ou ancienne que les racines de pourreaux bien lavées & nettoyées, & presentées en decoction avec la farine de froment ne la mette à bas & hors de force. De ce même effet est la farine des ers baillée en commun usage, ou presentée avec l'ydromel lors que la gorge salive le plus fort à la bête.

Douleurs. Pour toutes douleurs, en quelque partie du corps qu'elles soient étans cause que la bête ne marche, ny ne fait rien à son aise, faites y des fomentations, ou appliquez cataplasme avec decoction de camomille, melilot, & graine de lin.

Douleur de tête. Pour la douleur de tête, pilés ails en vin, & lui faites avaler par les narines, puis bassinez toute la tête avec decoction des feüilles de sauge, marjolaine, lavande, rhuë, laurier, & noyer en vin.

Galle. La galle se guerit avec la graisse de canard mêlée parmi l'huile d'olive, ou bien prenés fiel de bœuf, & y saupoudrez du souffre vif, en y adjoûtant myrrhe, huile, & vinaigres, & un peu d'alun de plume bien broyé, & menu pilé.

Vlcere. Aux parties ulcerées sans cause manifeste, ou bien encore qu'elles soient par accident, la poudre de noix de galles bien broyée y fait beaucoup, aussi fait le jus de marrubium, dans lequel on aura détrempée de la suye de four.

Mal des flancs. Au mal des flancs, qui souvent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignées de semence de choux avec un posson d'amidon bien pilez ensemble, & delayés en eau froide, puis appliqués sur les parties, dont ils se doulent. Le plus singulier qui s'y trouve, c'est prendre des feüilles de cyprés sans le rameau trois poignées, & en faire comme dessus, en y adjoûtant du fort vinaigre au pêtrir & dissoudre. Sinon, prenez trois onces de poix-resine ou colophone, qui est plus dure, & les faites dissoudre & liquifier à la chaleur du feu : quand elle sera encore bien chaude, vous y mêlerez la farine d'orge, & ferez le tout boüillir ensemble, & appliqués ce cataplasme bien chaud sur les flancs jusques aux reins.

Mal des reins. L'on connoit que le bœuf a mal procedant des reins, lors qu'il se feint du train de derriere, & ne peut avancer les pieds de cette partie à son aise, il chancelle des

flancs, ne retrousse plus la queuë : mais la laisse trainer, son urine sent mauvaise, & tout le train de derriere appesanti. S'il y a inflammation, il urine rouge comme sang : si cela dure & qu'il en jette beaucoup, il n'y a plus de remede : mais si elle n'est qu'un peu teinte de sang, il y a quelque esperance de guerison. A ce mal vous lui ferez tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la vaine appellée matrice, qui se trouve le long des flancs approchant des reins. Pour breuvage faites lui boire du jus de pourreaux avec de l'eau tiede, ou même de son urine.

Inflammation. Pour l'inflammation des muscles, tant exterieurs cõme interieurs des reins & des flancs : qui procede de la cheute du bœuf en lieu dur & pierreux, & qui n'est sans descente de quelque contusion. Donnés ordre que le bœuf tombé si-tôt qu'il sera établé ne remuë d'une place, bassinés la partie offensée avec eau froide, puis par dessus usés des liniments & cerats confortatifs, qui ne soient trop chauds. Les signes de ce mal sont, que les reins par dehors endurcissent, les testicules lui accourcissent & se retirent en dedans, tellement qu'ils apparoissent bien peu, il ne remuë la cuisse à son aise : & quand il est couché, il se releve avec peine.

Mal au talon. De trop grand froid, pour avoir travaillé en lieux neigeux, ou bien aprés le dégel : faut que le pâturon du bœuf soit au soir bien bassiné d'urine, & envelopé de fiente, le talon s'ulcere & semble vouloir se departir & disloquer ; là se fait une eminence qui puis aprés s'ulcere & donne peine de marcher au bœuf : il faut scarifier la partie bien fort avec la lancette, puis mettre le feu leger aux endroits scarifiez, & par dessus de l'onguent rosat avec de defensif, d'oxicrat à la bande & envelopé. L'escarre tombée, faut bassiner la place avec urine & vinaigre chaudement : puis faire emplâtre de melilot, ou du surpoint, ou de vieil oing défait entre les mains.

Testicules enflez. Si les testicules sont enflés pour quelque cause que ce soit, vous les oindrez soir & matin de sein-doux : ou les bassinerez de fort vinaigre, où seroient détrempez croye fine, & bourse de bœuf : l'on tient pour remede phisical, que le fiel de chien guerit les genitoires enflez de bœuf, quand on les en frotte souvent.

Bœuf enchanté ou ensorcelé. Le bœuf est enchanté aussi-bien que le cheval, pour avoir mangé, ou pour avoir passé sous la croix de festu charmée, ou sur la bouchette enseignere : les signes sont, s'il devient triste & moins gaillard, & prompt à ses operations, & même hetique, si on ne lui donne fort bon remede : faites lui avaler par le nazeau bitume, julaïque, souphre, graine de laurier ou de genevre, le tout détrempé en eau tiede.

Pour toutes maladies du bœuf. Si-tôt que vous connoissez le bœuf être malade de quelque maladie que ce soit, faites lui prendre cette purgation, farine de squille, de rhamnos, sel commun, le tout boüilli en eau, & pris avec la même eau tiede, & ne lui donnez à boire ni manger, jusques aprés cette purgation.

Et afin que le contre-gardiez d'être malade toute l'année, au commencement du Printems, Eté, Automne, & Hyver, faites lui avaler un breuvage fait de feüilles de cappres, mercure & cyprez, pilées avec eau, & laissées reposer dedans un vaisseau une nuit entiere, continuant cela par trois matinées.

Morsures du serpent, scorpion, & musaraignée. S'il a été mordu d'un serpent, scorpion, musaraignée, ou chien enragé, l'on lui frotte la playe d'huile de scorpion, ou de savon trempé en vinaigre, & on le lave de decoction de glotterons, de meurtre, ou de vieille saumure.

Morsure du frelon. Et contre la morsure du frelon, on le frotte de cereuse détrempée en eau, & on arrouse les endroits où le bœuf pâturera, de decoction de graine de laurier,

pour en faire fuïr les tahons, ou bien on les frotte de cette decoction, s'il est piqué on moüille l'endroit avec la salive dudit bœuf.

Foüillemerde. La petite bête qui se tient parmi les herbes que les Latins appellent Buprestis, & ressemble en quelque façon à la bête que les François appellent Foüille-merde, si elle est devorée par les bœufs, vaches ou chevaux, lors qu'ils paissent aux prez, les enfle tellement qu'ils en crevent, & meurent ainsi qu'avons en plusiurs observé l'année passé en 1572. Si le bouvier s'est donné garde que ses bœufs, ou vaches ayent devoré une de ces bêtes, leur doit faire avaler incontinent lait de vache, ou decoction de figues seiches ou dattes en vin, & leur bailler clisteres fort acres.

Rongne. A la rongne, on le frotte d'ail broyé, de sarriete avec le souffre & le vinaigre, de noix de galle pillé en jus d'herbe à chat, ou marrubium avec de la suye. *Vlceres.* Et aux ulceres on les frotte de mauves pilées en vin blanc. *Cloux & Apostemes.* Aux cloux & apostemes il les faut faire meurir avec levain, oignon de lis ou de sequille & vinaigre, & puis les crever, & les nettoyer de son urine chaudement, & y mettre tentes trempées en poix liquide, & finalement du charpi trempé en suif de chevre ou de bœuf.

Mal des yeux. Au mal des yeux, s'ils sons enflez & tumefiez, on lui fait collire de farine de froment pestrie avec hydromel.

Taye. S'il a taye ou ongle, on prend sel armoniac, & on en fait onguent avec miel.

Oeil larmoyant. A l'œil du bœuf qui sans cesse larmoye, & salit toutes les joües de l'humeur y distilant, prens de la boüillie de farine de froment, & en fait cataplasme sur l'œil. Le pavot sauvage, tige & racine pilée avec miel, sert de collire en cet effet.

Galles. A la galle, le faut frotter de son urine avec beurre salé, ou l'oindre de poix-resine fonduë en vin blanc. *Poux.* Aux poux faut decoction d'olivier sauvage avec du sel, & faut ôter les vessies qu'il a sous la langue. *Mal de poulmon.* Au mal de poulmon, on lui fait avaler jus de pourreaux avec vin blanc doux : & on lui met dans l'oreille de la racine de couldre.

Difficulté d'haleine. Pour la difficulté d'haleine on lui traverse l'oreille, ou la grande peau du gosier avec la racine de pommelé, ou de patte de Lyon, ou d'ellebore.

Espaule retraite. S'il a une épaule retraite, il le faut seigner du pied de derriere du côté opposite, si toutes les deux, aussi le faut seigner des deux jambes.

Le col froissé. S'il a le col froissé, le chesnon pendant & enflé, il le faut seigner de l'une des oreilles : & si c'est au milieu de toutes les deux, mettre sur le mal un emplâtre faite avec moëlle de bœuf, & suif de bouc, fondus par égale portion en huile & poix liquide ou fonduë, même frotter la partie enflée avec une coine de lard sans rien du gras, & qui soit du porceau enflé, qui soit quelque peu échauffée, & continuer cela matin & soir l'espace de cinq ou six jours.

Pieds enflez. Si les pieds lui enflent, faut leur appliquer un cataplasme fait de feüilles de sureau pilées avec sein de pourceau.

Peau tenant. Si la peau lui tient aux os, il la faut bassiner avec de vin, ou sel mêlé avec huile.

Bœuf clochant. S'il cloche pour avoir enduré froid aux pieds, il le faut laver avec son urine vieille & tiede : si c'est par abondance de sang qui se retire au pâturon, & sur le pied, il la faut resoudre en frottant bien fort & scarifiant.

S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est déja descendu, faudra fendre l'ongle par le bout jusqu'au vif, & l'en faire sortir & enveloper le pâturon d'une bourse de cuir, que l'eau ne lui fasse tort, jusqu'à ce qu'il soit gueri. S'il cloche à cause du nerf refoulé, il lui faut bassiner les jambes d'huile & de sel. Si c'est pour enflure de genoüil, il le faut bassiner de vinaigre chaud, ou de decoction de millet & grai-

ne de lin. En tous evenemens il faut cauteriser l'endroit du mal & y mettre dessus du beurre frais lavé en eau & vinaigre : puis à la fin faire onguent de beurre salé avec graisse de chevre. Si c'est d'une échaude ou pour avoir heurté contre quelque pierre ou estoc, il faut bassiner l'endroit avec urine chaude, & mettre dessus vieil oing fondu en huile & poix liquide. Et n'y en qui les garde plus de clocher que de leur laver les pieds d'eau froide, si-tôt qu'ils sont decoupez, puis les frotter de vieil oing.

Si la corne se fend ou éclate, il la faut premierement étuver de vinaigre, sel & huile mêlée ensemble : puis y mettre sus de vieil oing fondu en poix neuve : ou bien la lui graisser du surpoint pour cinq ou six jours, car cela lui desaigrira la corne, & avalera les crevasses. *Corne endurcie.*

Si un bœuf fait cartier neuf, l'ongle lui étant cheute, faites onguent avec une once de terebenthine, once de miel, autant de cire neuve, & oignez l'ongle l'espace de quinze jours : aprés cela lavez-la avec du vin tiede boüilli avec miel : ou bien appliquez-y un cataplasme fait d'aloës, miel rosat & demie once d'alun pulverisé. *Ongle cheute.*

Les buffles ou bœufs sauvages sont meilleurs au charois qu'au labeur : car ils ne sont jamais si francs ny si roides, au contraire des bœufs de la France qui sont meilleurs à labourer qu'à charier, pour être plus forts, plus adroits, & plus commodes à cultiver si grande diversité de terroir qu'il y a en France, soit és montagnes, côtaux, valons, & campagnes : bref où les terroirs sont mols, aspres, legers, durs, blancs, noirs & de diverse nature. En Italie aux environs de Pise, & du long de la Marenne, qu'on dit en ce païs-là, les buffles, dont il y a grande quantité, sont employez à tirer, étant par couples vingt ou trente à la fois : le fromage qui est fait du laict des femelles est tourné en rond, & de goût fade : mais quand il est coupé par tranches & frit en la poësle, il est de bon goût : les bœufs sauvages, qu'on appelle en Provence & Languedoc bœufs blancs ou branes, ne servent à chose aucune pour leur grande furie, si ce n'est pour être tuée aux boucheries : tels bœufs sont nourris aux marêts des camargues, & au bord de la mer, hors la frequentation d'autre bétail & des hommes : même le taureau, qui est nourri au paturages des villages, & hantant les autres bêtes, & les hommes, n'est pas propre au labeur, parce qu'il est farouche, & s'accommode aux bœufs châtrez. Et encore celui de la vache châtrée ne rend gueres : mais il faut garder & engraisser le taureau à part, pour les vaches, lesquelles on fera couvrir environ les mois de May, Juin, & Juillet. Et suffit un taureau, pour soixante vaches. *Buffles ou bœufs sauvages.* *Bœufs blancs.* *Labeur de taureau n'est bon.* *Tems de faire couvrir les vaches au taureau.* *Vn taureau à soixante vaches.*

Les bœufs que l'on voudra nourrir pour engraisser & pour vendre, ne tireront que quelquesfois de la semaine, en bon tems & en bonne saison & terre douce : & ne porteront que petits faix pour les exercer, & ne mangeront que de l'orge, foin & gerbées : & quelquefois bourgeons de vignes, & autres qu'ils aiment. Et le bœuf qui aura tiré le matin, se reposera le soir. *Bœuf à engraisser, pour vendre.*

Les anciens Romains, attachoient un peu de foin aux cornes des bœufs qui sont dangereux de la corne, afin que ceux qui les rencontrent s'en donnent de garde. D'où est venu le proverbe François, il a du foin aux cornes, pour une personne fiere & orgueilleuse, parce que les bœufs, les chevaux, les ânes, & les hommes mêmes deviennent fiers & insolens pour être trop nourris.

Aprés que le Fermier connoîtra que le bœuf qu'il aura addonné au travail, ne *Bœuf vieil.*

pourra plus tirer: le nourrira quelque tems sans rien faire, puis le tuera, & le salera par pieces pour la nourriture annuelle de sa famille : & par même moyen reservera la moëlle, & le fiel de bœuf pour s'en aider quand il sera besoin. Car la moëlle de bœuf sert beaucoup pour digerer & amollir les tumeurs dures & scirreuses. Le fiel de bœuf, encore mieux celui de taureau, guerit totalement les ulceres du siege, mêlé avec jus de porreaux. Instillé en l'oreille appaise le siflement d'oreille & frotté à l'entour du nombril des enfans, fait mourir leurs vers, mêlé avec miel est souverain pour l'anguine : mêlé avec jus de bettes, & attiré par le nez, appaise l'accez d'epilepsie : utile sur toute autre chose à donner teinture ou couleur jaunâtre aux cuirs & à l'erain : ependu & insperse sur les semences, fait que les moissons ne soient mangées des souris.

Moëlle de bœuf. Fiel de bœuf.

On trouve quelquefois dans le fiel de bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf de couleur jaune : laquelle donné en breuvage est souveraine contre la pierre, jaunisse, appliquée és narines, rend la veuë plus nette, empêche les defluxions qui sont sur les yeux. Semblablement les laboureurs peuvent recevoir grande aide de la fiente de bœuf & de vache, parce qu'elle guerit la morsure de mouches à miel, resout les enfleures & toute sorte de tumeurs, appaise la goutte sciatique, & diminuë de beaucoup les écroüelles mêlées avec vinaigre, consomme les tumeurs des hydropiques, fricassée dans une poësle avec fleurs de camomile, mililot, & ronces, appliquée sur les testicules enflez, les reduit à proportion & égalité naturelle.

Pierre trouvée au fiel de bœuf. Fiente de bœuf.

CHAP. XXIII. *Les Porchers.*

De toutes bêtes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale, & la plus dommageable, à sçavoir le porc, nous est en singuliere recommandation, pour la bonté de sa chair, quand il est de laict, & encore jeune, & par la salure, le lard, le cuir & la soye. Sa gourmandise se void par la truye que le Roy François tua à la chasse, dans le ventre de laquelle furent trouvez six seaux de raisins. Son ordure, par la puanteur de son bourbier & a manger choses puantes & sales ; & le dommage qu'il fait, se connoit par le sappement aux pieds des murailles, & le foüiller qu'il fait autour des arbres, prez & lieux ensemencez. A cette cause en une Ferme de grand rapport telle que nous figurions en cette endroit, il faut un homme exprés pour les gouverner & mener aux champs, qui sçache penser & curer ses troupeaux d'heure, & nettement mettre les cochons délaitez à part avec les verrats, & les truyes avec les petits marquez, aussi en étable separée, & encor les malades en lieu particulier: La paille fraiche souvent renouvellée les engraisse autant que le manger : & faut soigner que leur auge soit toûjours nette, & quand le tems sera mauvais, le porcher aye toûjours en reserve force glands, feves, pommes ou poires de bois, fruitage pourri, quelques legumes ou quelques laveüres d'écuelles: & à faute de ce, de l'orge détrempée avec du son & des choux, ou naveaux cuits, ou de grosses raves : & tous les jours au retour des champs que la Fermiere leur fasse tenir prête quelque friandise chaude, comme lait clair, égouts des fromages mêlée avec son & l'eau dans laquelle il aura donné trois ou quatre boüillons : car outre que cette attente les fera dresser leur retour à la ferme sans s'escarter ny ça, ny là, quand le porcher les y voudra ramener : ce past & breuvage chaud leur échauffera les mangeures froides qu'ils auront fait, aux moins maladifs fasse sur tout que leur mangeaille soit froide, ny trop détrempée de peur du flux de ventre. Quant à l'aire ou pavé de leur étable soit bien pavé de gros grez, & tous les mois renouvellé de gravier

Pourceau plus gourmand que toutes bêtes de nourriture. Six seaux de raisins au ventre d'une truye. Vtilité de paille fraische. Mangeaille des pourceaux. Etable.

ou de ſable pour deſſecher leur urine : car ce bêtail, bien qu'il ſoit ſale qu'il aime la boüe, toutefois il profite mieux en un toſt bien net, & bien entretenu. Et afin que la corruption de l'air que cette bête rend és lieux enfermez, ne lui cauſe ou tac, ou autre ſorte de maladie dans ſon étable même quand ils ſont quantité enſemble : il faut que la porte de leur étable ſoit fait à claires voyes de gros barreaux ou membreures de bois, afin que le mauvais air en puiſſe ſortir & le bon y entrer à toutes heures.

Les pourceaux que vous voulez engraiſſer, ne ſortiront d'un tout à part, & n'auront veuë que de la porte, quand on y entrera pour les penſer. Et n'y a ſi grand ſoin qu'aux autres, ſinon de les nettoyer, & entreprendre de leur faire bonne nourriture, juſqu'à ce qu'il ayent pris graiſſe, car depuis ce tems il leur demeure toûjours viande de reſte, & ne bougeront d'une place, comme ſans aucun ſentiment & puiſſance de ce mouvoir, de ſorte que pour la haute graiſſe qu'il auront prins, & de telle épaiſſeur que les ſouris quelquesfois leur nichent ſur le dos ſans qu'ils les ſentent amaſſans ſouvent ſi haute graiſſe, que ſouvent s'eſt trouvé de pourceau ayant du lard un pied & demi d'épais.

Engraiſſement de pourceaux.

Souris nichent ſur le dos.

Ne reſervez que dix verras pour cent truyes, tant mâles que femelles, faites les ſevrer & châtrer aprés un an, ou 6. mois, pour le moin, bien que le plus certain eſt, quand ils entrent en chaleur : ne laiſſez nourrir aux truyes plus de 18. cochons & vendez le reſte de 8. à 10. jours : un an aprés ſevrez & châtrez les autres, & les envoyez pâturer : gardez ceux qui ont la tête courte & large, le groin rehauſſé & long au dehors, la poitrine large & graſſe l'eſchine large, les pieds courts, les cuiſſes grandes, & les plus courts, gros, carrez, ramaſſez de couleur noire, ou blanche, & fort ſoyeux ſur le dos, pour faire des verrats : & les plus longs, à ventre pendant, grandes têtes, larges feſſes, & côtes étenduës, de couleur blanche, la tête petite, & jambes coutes, pour vos truyes : des autres faites en nourriture.

Dix verras pour cent truyes.

Dix-huit cochons à une truye.

Signe de bon porc.

Ne faites ſouer la truye qu'elle n'ait un an paſſé, & que le verrat ſoit de 3. à 4. ans : car aprés 5. ans il les faut châtrer pour engraiſſer. Le tems de la ſouer, ſoit pour porter, ou engraiſſer, eſt au premier quartier de la Lune, juſqu'à la plaine, car devant il n'eſt pas bon, non plus qu'au declin, & ſera depuis le commencement de Fevrier juſques à la my-Mars, ou peu aprés, afin qu'en Juin, Juillet, & Août, les petits commencent à prendre force, & ſoient drus en Septembre ; car les cochons d'Hyver ſont difficiles à élever, & moins naturels que les autres : parce que ce bétail eſt frilleux, ce qui eſt cauſe qu'en beaucoup d'endroit on leur dreſſe étable avec la bougé, encor qu'il y ait commodité de pierre, chaux, ſable, & plâtre : gardez auſſi que le verrat ne hante les truyes pleines, car il les mordroit, & les feroit avorter.

Tems de ſouer la truye.

Ce bétail eſt gourmand & impatient à la faim, principalement les truyes, qui ont quelquesfois mangé leurs petits, & ceux des autres, mêmes les enfans aux berceaux.

Le porc eſt impatient de faim.

Pour les engraiſſer les faut châtrer : on les châtrera au declin, au renouveau, ou à l'arriere ſaiſon, & au Printems, ou en Septembre, étant le tems temperé. Si vous les châtrez petits, la chair en ſera bien meilleure, mais ils ne croiſſent pas tant : ſi vous les châtrez déja grandelets, ils croiſſent bien plus, mais la chair n'en eſt ſi bonne : & par ainſi il ſera bon de le faire quand ils ſont de 4. à 6. mois, & au pis aller d'un an, ils ſont ſujets à pluſieurs maladies, & on connoit ſi le pourceau eſt malade, quand il panche fort l'oreille, & qu'il eſt plus lent & peſant que de coûtume, ou qu'il ſe trouve dégouté ; pour en être plus certain, s'il n'apparoit aucun de ces ſignes, arrachez lui à contrepoil une peignée de ſoye ſur le dos, ſi elle eſt nette

Truyes mangent leurs petits.

Tems à châtrer les pourceaux.

Maladies de pourceaux comme elles ſe connoiſſent.

& blanche à la racine il ſe porte bien, ſi elle eſt ſanglante ou autrement tachée il eſt malade.

Or il eſt ſujet principalement à la lepre, pour la gourmandiſe & ſale manger, c'eſt pourquoy on le langaye, & on le viſite derriere les oreilles, quand on l'expoſe en vente aux marchez & aux foires des bonnes Villes. Et croy encor que ç'a été la raiſon pour laquelle nos peres n'en faiſoient ordinaire, même que les Juifs abhorrent la chair de porc. Cette maladie à peine reçoit gueriſon; toutes-fois il en ſera garanti ſi ſon étable eſt tous les jours nettoyée, ſi on lui permet de ſe promener parmi les champs en plein air, ſi on le fait ſouvent baigner ou veautrer en eau marine ou ſalée, ſi on mêle parmi ſa mangeaille graine de laurier battuë, ſi on lui donne à manger marc de vin mêlé avec ſon levain. Or ce ſont trois ſignes certains pour connoître la lepre du porc, ſi on trouve ſous la langue petites puſtules noirâtres; s'il ne ſe peut porter ſur les pieds de derriere, ſi la ſoye arrachée de deſſus le dos apparoît ſanglante en ſa racine. Auſſi parce que le porc à raiſon de ſon ordure, le plus ſouvent à quelque vice entre cuir & chair, tant ſoit-il, eſt bon aprés qu'on l'a tué, lui brûler la ſoye avec paille, plutôt que de le peler en eau chaude: car le feu attire plus facilement que l'eau chaude, ce qui peut être entre cuir & chair.

Brûler les pourceaux plutôt que peler.

Encor eſt-il ſujet à la douleur & enfleure de ratte, à la peſte, qui par le malheur du tems s'attache plutôt à un corps ſale, & infect & de méchante nourriture.

Au dégoût l'on le fait jeuner un jour & une nuit bien enfermé, & en lieu obſcur, pour conſommer les humeurs ſuperfluës, & le remettre en appetit.

A la fiévre l'on le ſeigne de la queuë. Et au catarre, & enfleure des glandes du col, ou encore à la ſuſpicion de lepre, l'on le ſeigne ſous la langue.

A la douleur & enfleure qui lui vient au tems des fruits, quand il y en a quantité: & qu'il en mange de pourris ſon ſaoul, on lui fait manger de vieilles capres bien deſſalées parmi le ſon & l'eau, & encor force choux tant rouges que d'autres, & lui fait-on une mangeoire de romarins.

A la gale & enfleure de glandes du col, l'on le frotte de ſel battu avec farine de de pur froment.

S'il a mangé de la hannebanne, que les Anciens noment feves de porc, ou de la ſeguë, l'on lui fait boire de la decoction du concombre ſauvage fort tiede, pour le faire vomir.

Surtout, il le faut bien abreuver aux jours caniculaires & autres bien chauds, & le laiſſer patroüiller & veautrer à ſon plaiſir, car la ſoif le fait diminuer, & amaigrir.

Les Egiptiens honorent fort le pourceau, pour lui rendre graces, d'autant que çà été lui qui premier a montré la maniere de labourer la terre en la fendant & couppant avec le bout de ſon groin, & quant & quant enſeigné de faire le ſoc de la charruë, auſſi ceux qui habitent en lieu bas & mols au long du Nil, n'ont que faire de charruë: mais les païſans ne font que mettre les pourceaux dedans les campagnes, & vont aprés avec la ſemence, parce que les pourceaux à force de fouler des pieds & foüiller du muſeau, ont incontinent renverſé toute la terre & couvert la ſemence que les païſans ont jettée deſſus.

Le porc honoré des Egyptiens.

Au ſurplus, le bon meſnager, outre la nourriture de lui & de la famille, tirera du porc mis en pieces & bien ſalé dans un ſaloir encore amaſſera-t'il de la graiſſe pour

pour les essieux de ses charroirs, charettes, & charruës. Et la bône ménagere en fera son profit pour les maladies de ses gens : parce qu'elle est souveraine pour faire suppurer toutes sorte d'apostemes, mêlée avec du levain, mêmes pour guerir les mules aux talons, si on lui mêle de la poudre de noix de gales, & cendre de farine d'orge. *Fiente de pourceaux.*

On dit en commun proverbe, que le porc a tout bon en soy hors la fiente, mais l'experience montre le contraire : car la fiente de porc fricassée avec un peu de beurre frais, & égale quantité de sang de celui qui crache le sang en abondance, baillé à manger au malade, lui appaise & arrête le crachement de sang.

Saler chair de pourceau. Il reste à parler, comme il faut saler la chair de pourceau. Tout bétail, principalement le pourceau que l'on veut dedier pour manger, doit être tué à la lune nouvelle, ou au croissant d'icelle. Car si vous les tuez au declin de la Lune, tant plus vous tarderez à les saler, tant plus faudra-t'il de feu & de tems à faire cuire leur chair, à raison dequoy un saucisson, ou autre telle viande, sont amoindris d'un quart lors qu'on les fait cuire. C'est pourquoy le bon ménager n'achete guere ces bêtes pour les nourrir : s'il n'est asseuré qu'ils soient nais au croissant de la Lune : car autrement ils ne croissent gueres, & leur chair n'est du poids suffisant lors qu'on les à tuez. *Tuer le pourceau au croissant de Lune.* Tuez donc le pourceau au croissant de Lune, & ne le faites boire le jour de devant qu'il sera tué, afin que la chair soit plus seiche : car s'il boit, la salure en aura plus d'humidité, & la chair en sera meilleure si on les tient à jeun un demi jour avant le tuer. Or quand vous l'aurés ainsi tué ayant soif & my-affamé, le plus d'os que tu pourras ôter sera le mieux, car cela fait plus longuement durer la salure, & la preserve de corruption. Puis taille la chair en pieces, & les mets dans le saloir, faisant autant de licts de sel grossement broyé que de chair, les uns sur les autres. Et quand le saloir sera quasi plein vous remplirés le reste de sel, & presserés le tout avec des poids assez pesans. Quelques-uns mettent ces pieces, & le sel dans dans une nappe ou dans un sac à deux entrées, & les remuent jusques, à ce qu'elles prennent le sel, puis les rangent dans le saloir, les sursemant de sel à chaque lict. En certains pays on ne coupe ainsi le pourceau pour lui faire prendre le sel, & on ne les met en saumure dans le saloir clos : mais aprés l'avoir desmembré, ils fendent le lard en deux, & salent ces deux moitiez, faisans penetrer le sel avec une piece my cylindre : ce qu'ils ne font à une fois ny en un jour, ains à deux ou trois fois, & par intervalles de deux ou trois jours, puis les pendent aux plancher, ou à des crochets, & le lard ainsi salé est plus ferme & de meilleur goût, & s'il vient a être trop longuement gardé il amasse du jaune, il vaut mieux le saler & garder ainsi, à qui le veut excellent, qu'en l'autre façon.

CHAP. XXIV. *Du Berger.*

Soin des bêtes à laine & profit qui en vient. Si la meilleure partie du profit de la Metairie dépend de la nourriture du bétail qui se fait en partie des surcrois, que le menager épargne en ses fourrages, criblures, & autres choses, qui ne coûtent que la peine de les recueillir & serrer, je puis asseurer la meilleure & la plus fructueuse nourriture de la Maison Rustique, être des bêtes à laine : il est vray qu'il y faut du soin pour les preserver de froid, du tac, de la gale, du sang, de la pourriture, & autres accidens, qui tantôt prennent d'une bête à l'autre, & avoir la peine de les garder aux champs, & à la creche : mais aussi combien de grande commodité provient-il de ces bêtes au Fermier : Car outre le fumier qu'elles font, qui surpasse tout autre bonté pour la grande substance, vigueur qu'il baille à la terre, encore apportent-elles autres profits infinis : comme par leur laine dont sont faits des draps, & autres étoffes :

par leur peau qui sert de cuirs : par le laitage, dont sont fait les fromages excellens, comme on peut voir par ceux que la ville de Betune fournit : Enfin par la chair laquelle est si excellente en soy, que son continuel usage ne la rend jamais moins plaisante, & de laquelle certainement on peut dire, que si la rareté de ces bêtes étoient telle que des faons des biches, & autre venaison, il n'est venaison au monde qui fût de telle requeste & tenuë en tant d'estime que la chair du mouton. Et ce que je vois de singulier en toutes les choses precedentes des bêtes à laine, & ce qui est de grande consideration au laboureur, qu'il n'est aucune d'icelles qui ne soit de prompt & soudain employ, & dont il n'y ait plus d'acheteurs que de vendeurs, dont le laboureur n'a doute que la debite lui en soit longue. Car le fumier profite toute à l'heure : la laine tonduë est enlevée à l'instant, & si-tost que le mouton est écorché, l'acheteur de la chair & de la peau se presente. Le fromage, lui sert pour son diner, ou trouve qui l'achete : & s'il ne veut ainsi détailler la bête, il trouve assez de marchands qui l'acheteront entiere. Qui plus est, s'il ne peut attendre qu'elle soit creuë en sa veritable venuë, pour être pressé d'argent, il trouve argent contant de ses agneaux, qui sont soigneusement amassez par tout. On ne trouvera donc étrange, si nous enseignons au pere de famille, que sur tout il entende & soit soigneux de sa bergerie, plus que d'autre bétail. C'est pourquoy il établira sa bergerie au plus haut de sa cour, droit au regard du Soleil de midi : afin qu'elle soit moin sujette à l'humidité & d'air plus salubre, laquelle sera de telle longueur que ses bêtes à laine y puisse habiter sans s'entre-fouler, dressant tout à l'entour des mangeoires ou râteliers bas pour les affourager, il y aura un plancher en la bergerie, afin que les bêtes y soient plus chaudement en Hiver, & que la neige qui perce au travers la tuile ne tombe sur leur toison, & se fondant ne leur descende sur la peau & les morfonde. Il aura un berger pour les mener, qui soit doux, aimant son troupeau, agile, de voix haute, souffrant du travail, bien comptable, & de bonnes mœurs : car s'en trouve-t'il peu aujourd'hui de cet état (principalement prés des villes) qui par leur residence & long repos, ne s'addonnent à quelque mauvais employ, plutôt qu'au bien ou profit de leur maître : de sorte que d'iceux mal élevez, on voit arriver tous les jours plusieurs larcins, pilleries, voleries enforcelemens, & autres maux infinis. Au contraire, les bergers d'Egypte & d'ailleurs furent les inventeurs de l'Astrologie, art de Medecine, musique, & plusieurs autres Sciences liberales, je ne sçay si j'y dois adjoûter l'Art militaire, les principautez & gouvernemens des Royaumes : parce que bien long-tems ils parquoient aux champs & vivoient sous la cabane plusieurs années, observant à loisir les cours des Astres, & les dispositions des saisons, par long usage & experiences marquans les mal-heurs & bon-heurs du tems, en sorte que des anciens pasteurs sont venus les sçavants, comme temoignent les Jeroglyphiques.

Profit de la brebis & mouton.

Assiete de bergerie.

Le berger de bonne nature.

Bergers inventeurs d'Astrologie &c.

Mœurs des bergers anciens.

Or j'entens que le bon ménager pour avoir un troupeau de brebis, achete des brebis non tonduës, qui n'ayent la laine grise ou tachée de couleurs diverses, pour l'incertitude de la couleur. Rejettera, comme steriles, celle qui auront les dents de plus de trois années, & choisira celles de deux ans, ayant grand corps, le col long, la laine longue, deliée & luisante, le ventre grand & couvert de laine, & grande tetine, grands yeux, jambes longues, & longue queuë.

Signe de bonne brebis.

Il estimera beaucoup le belier qui aura la corps haut & long, le ventre grand & couvert de laine, la queuë longue, & de toison épaisse, le front large & bouf-

Signe de beau belier.

su, les yeux noirs & entourez de forte laine, les coüillons gros, la table large, les oreilles grandes & couvertes de laine, d'une couleur non diverses en aucune partie de son corps, bien cornu, & neanmoins de petites cornes tortuës & retortillées plutôt que droites & ouvertes, la langue & palais tout blanc, afin que les agneaux qu'il engendrera ayent la toison toute blanche : car s'il l'avoit tout noir, ou le dessous de la langue entaché de noir, bien qu'il soit de toison blanche, neanmoins celle des agneaux qu'il engendrera sera meslée & tachetée de noir ou de gris, & à cette cause est de moindre estime & profit. Bien que le belier cornu a cette incommodité que se sentant armé par nature, il ne demande qu'à combatre, & est plus ardent aprés que les brebis, toutefois il est bien meilleur que celui qui est sans cornes, car se connoissant desarmé, n'est si prompt au combat, & est moins en chaleur. Aussi les pasteurs ont coutume de corriger la chaleur & furie d'un bouc ou belier importun, lui liant une forte tablette couverte de pointes de fer tournées contre le front : car cela les garde de heurter l'un l'autre, parce qu'en donnant de la tête ils se blessent eux mêmes, ou en percent leurs cornes prés des oreilles : comme quelques pasteurs font.

Belier cornu.

Belier sens cornes.

Furte de belier.

La bergerie, ainsi que la porcherie, sera pavée de pierre de grez, ou de liais, en pendant sur la cour, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'égoût des urines, & assise (comme cy dessus a été dit) vers le Midi : car ce bêtail, quoy qu'il soit bien couvert, est sensible au froid, & aux chaleurs d'Eté : c'est pourquoy lui faut faire longue étable, bien basse & large. Lassiette des mangeoires sera un pied & demi au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droites, assez, druës, liées contre lesdites mangeoires, pour empêcher que le bétail ne passe au delà de ses restaliers.

Figure de bergerie.

Oüailles frilleuses.

Le berger tiendra ses rasteliers, clayes d'entre deux & separations nettes, lesquelles il asseurera si bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les beliers ne puissent passer aux meres, ny les agneaux passer aux bêtes malades. Aura le soin de faire saillir ses brebis depuis l'âge de deux ans jusques à sept : car la septiéme année passée elles commancent à être steriles : aussi la brebis saillie avant l'âge de deux ans, porte des agneaux foibles, sans aucune force, ains si plutôt elle porte, faudra vendre ses agneaux, l'âge de belier pour saillir les femelles est de trois ans jusqu'à huit un belier suffira pour emplir 50. brebis. Le tems plus propre pour les faire joindre ensemble est environ le solstice d'Hyver, qui est au mois de Novembre, afin que la brebis qui porte sa ventrée cinq mois, fasse ses petits au renouveau, auquel tems elle trouvera l'herbe, ne faisant que commencer à fleurir, ains s'en retournera à la maison, les mammelles pleines pour suffire à nourrir ses petits, lesquels seront beaux en perfection à Pâques, lors qu'il faudra les vendre aux bouchers. Au surplus quelques jours avant que le belier & la brebis se couplent, leur faut donner à boire eau salée, ainsi la brebis en retiendra beaucoup mieux, & le belier en sera plus en rut : mais aprés que la brebis sera pleine, ne lui en faut pas donner, car elle avorteroit.

L'office du berger.

Saillie des brebis.

Si le fermier veut que ses brebis lui fassent plusieurs mâles, sera bon, selon le conseil d'Aristote, observer & espier le tems sec, quand la bize souffle : & faire paître le troupeau en tirant droit contre ledit vent, en ce tems, & en la sorte faire saillir les brebis. Et s'il veut avoir des femelles, il les faut tourner au vent de midy, & les faire ainsi couvrir.

Pour avoir plusieurs beliers.

Quand la brebis travaillera pour agneler, il sera soigneux, s'il est besoin, de lui aider, tirant hors de la matrice le fruict entier s'il vient de travers, on ne peut sor-

Travail de brebis à agneler. Traitement d'agnelets.

tir. Car ce bétail travaille en agnelant, aussi-bien que les femmes en enfantant, d'autant qu'il est ignorant de raison, il travaille davantage à mettre hors son agneau. L'agneau dehors, le faut lever & tenir droit : puis l'approcher des tetes de la brebis pour l'accoûtumer à teter sa mere, non toutefois avant qu'elle soit un peu traicte de son premier laict, qui pourroit nuire à l'agneau. Puis sera enclos avec sa mere les deux premiers jours aprés qu'il est nay, afin qu'elle l'entretienne en chaleur, & qu'il apprenne à la connoître : cependant il faut être soigneux de bien nourrir la mere du meilleur foin que l'on pourra trouver, & de quelque peu de son avec du sel parmi, la tenir en l'étable bien fermée, ne permettre qu'elle sorte de 3. ou 4. jours lui porter de l'eau pour boire un peu tiede, en laquelle ait un peu de farine, de millet & de sel, lui traire son premier laict, à cause qu'il n'est pas bon. Et si-tôt que son agneau commencera à la connoître, on la pourra lâcher pour aller paître aux champs, & tenir l'agneau enfermé en un lieu chaud & obscur, jusques à ce qu'il commence à folâtrer, duquel lieu sera lâché au matin & au soir pour être allaicté de sa mere à l'allée, & au retour des champs. Et aprés qu'il sera un peu plus fort, on lui donnera dedans son étable du son ou du foin le plus menu & meilleur que l'on pourra choisir, pour l'amuser pendant que la mere sera aux champs.

Agnelets pour faire troupeau.

Le sage berger ne tiendra pour remplir son troupeau que les plus gros, plus corpulents, plus forts agneaux & qui suporteront facilement l'Hyver, & envoyera le reste à la ville pour vendre : en retiendra toûjours un assez bon nombre, pour supporter & reparer le defaut qui en pourroit venir des morts ou des malades : & advisera que le nombre du troupeau soit toûjours en nombre impair : par ce que cette imparieté de nombre par observations anciennes en plusieurs choses a été de tout tems reçûë pour chose divinement disposée à bonheur : comme ayant en soy une merveille cachée d'efficace & perfection de vertu naturelle tendant à tout bien. A cette cause on tient pour certain que le troupeau qui est nombre impair, se conserve plus en santé & de durée, que celui qui ne l'est pas.

Nombre impair profite en un troupeau.

Châtrer agneaux.

Le sage berger ne châtrera ses agneaux qu'il n'ayent cinq ou six mois, & pour les châtrer usera des moyens qu'avons décrit à châtrer les veaux. Sur l'Hyver il les affouragera des meilleures herbes de la grange, & râtellera souvent les essais qui puis aprés pourront servir de litiere aux vaches, & aux chevaux.

Fourrage de brebis.

Au defaut des herbes, il pourra affourager de feüilles d'ormeaux, ou de frêne, qu'on aura amassé en la saison : ou de foin d'Automne, qu'on appelle regaing. Le Cytisus leur est bon, si on en pouvoit trouver en ces pays froids, laquelle est tant aimée & recherchée des chevres, étant par son usage renduës fecondes en laict, aussi est la vesse : toutefois les pailles de legumes leur seront necessaires, quand ils ne pourront avoir autre chose, & que tout autre fourrage leur manquera.

Tems de mener paître les brebis.

Quand est du tems pour la mener paître : en Hyver, Automne, & Printems les tiendra clos au matin, & ne les conduira aux champs jusques à ce que le jour ait ôté la gelée de dessus les terres : car en ce tems l'herbe gelée leur engendre une distillation & pesanteur de tête, & lâche le ventre. En été au point du jour menera son troupeau à la fraîcheur que l'herbe tendre est couverte de rosée, & sur le midy par les chaleurs châtrera les veaux, à l'ombrage de quelque heurt, pour garentir ses bêtes de l'ardeur du Soleil, ou bien quelque chêne étendant ses rameaux, ou les forêts qui fassent ombrage. Et parce que ce bétail est fort tendre de la tête mais reçoit grande offence du Soleil, sera soigneux en été durant les grandes chaleurs, d'observer quand les jours caniculaires commencent, afin que devant mid y

il conduiſe ſon troupeau en allant vers Occident, & aprés midy vers Orient : Car c'eſt choſe de grande importance, que la tête des brebis qui paiſſent, ſoit tournée au contraire du Soleil, qui nuit à tel bêtail, lors que la canicule commence à ſe montrer.

Abbrevoir des brebis. En tems froid & humide, comme en Hyver & au printems, les abbreuvera ſeulement une fois le jour : en Eté deux fois, à ſçavoir quatre heures aprés Soleil levant, & au ſoir aprés que la chaleur eſt paſſée & appaiſée.

Berger doux. Les gouvernera avec une grande douceur, comme il eſt requis à tous paſteurs de quelque bétail que ce ſoit, qui doivent plutôt ſe montrer conducteurs & guides de leur bétail, que ſeigneurs. Les conduiſant aux champs doit toûjours aller devant ſon troupeau pour l'empêcher d'entrer és champs où les herbages ſont mauvais & dangereux, & ſur tout où l'eau y ſoit croupie, ou que le lieu ait été baigné de quelque ravine & orage, à cauſe que paſſans-là, ne faudroient en moins de 40. jours être attintes, & mourir ſans qu'elles puiſſent êtres ſecouruës. Il tiendra plutôt des chiens blancs que d'autres couleurs à la ſuite de ſon troupeau, & lui même auſſi doit être habillé de blanc : parce que les brebis ſont fort craintives de leur naturel, & dés qu'elles voyent une bête d'autre couleur, elle ſe doutent ſoudain que ce ne ſoit le loup qui les vienne devorer : ſes chiens doivent avoir un collier de fer au col garni de bonne pointes aiguës, afin que plus fortement ils combattent contre le loup ayant un tel advantage, & que le loup auſſi ne les étrangles : s'il arrive que ſes brebis ſoient écartées, pour les faire r'allier & reduire enſemble, ou les garder d'aller en dommage, ou pour les appeller, il doit crier & ſiffler aprés en les menaçant de ſa houlette, en leur halant ſon chien qu'il aura tout prêt à lui faire ce ſervice, mais ne leur doit rien jetter : ny s'éloigner loin, & n'être couché ny aſſis : il doit leur accoûtumer deux cris, un doux & fort pour les faire avancer, & pour les appeller un autre cry, afin que les brebis oyant ces deux cris differents, faſſent ce que par un chacun d'iceux il leur ſera commandé. S'il ne marche il doit être debout afin qu'il ſoit comme une haute guette ſur ſon bêtail, & qu'il ne laiſſe ſeparer des autres les plus tardives & les pleines, quand elle ne ſe hâtent, les faire avancer & celles qui ont agnelé, lors qu'elles courent, & qu'un larron ou quelque bête deçoivent & ſurprenne le paſteur qui s'amuſe. Il doit quelquefois les réjouïr en paſſant ou par chanſons ou par flageol, & muſette : car les brebis en paitront plus avidemment, ne s'écarteront pas tant, & lui obeïront mieux.

Ne les conduira qu'és terres labourées & guerets, aux côteaux herbus, & hautes fûtayes, ou bien és prez qui ne ſont humides & moites : jamais és marais, ni és forêts, ni és lieux où ſont épines glottrons, & chardons : car cela les fait grateleuſes & gâte leur laine. Encore n'eſt-il ſi bonne pâture : ni ſi bon pâtis, que par long-tems, & en uſant continuellement, le bétail ne s'en ennuye, ſi le paſteur prudent n'y donne remede, en mêlant du ſel parmi leur fourrage, ou l'arrouſant en une haire avec ſaumure au lieu d'huile qui leur ſervira de ſauce & d'apetit.

Art du Berger en Eté. En grand Eté il viendra avec ſon troupeau au gîte, & ſe parquera au milieu des jacheres, & fera ſes ſerations de clayes à la façon de l'étable, hormis la couverture : & au quatre coins de ſon parc mettra ſes chiens pour ſa ſentinelle & guet, & ſe logera au milieu d'icelui parc, dans ſa cabane de bois, qu'il roulera çà & là lors qu'il changera de champ & de parquage.

Cure de la Bergerie. Ne curera ſa bergerie d'une fois l'année, qui ſera incontinent aprés l'Aoûtou en Juillet, quand les troupeaux ſont parquez jamais en Automne ny ſur l'Hyver, car

le fumier leur sert de chaleur. Tout aussi-tôt le Fermier fera porter le fumier aux plus maigres endroits de ses terres, & le laissa là par tas essuyer le reste de l'Eté jusques en Octobre, qui le fera épandre par le champ, ou le mêlera avec de la marne pour en fumer & marner ses terres, bien que le marner ne doit être iteré si souvent que le fumier pour cette cause aura cette discretion de n'en mettre en un même endroit que de cinq en cinq ans. Sera bon aprés que la bergerie sera nettoyée, de la parfumer avec cheveux de femmes, ou de corne de cerf, ou ongle de chevre, pour chasser les serpens & autres bêtes qui portent souvent dommage à ce bérail.

Saison de tondre.

Fera tondre ses troupeaux à la 1. canicule du Printems, si c'est en lieu chaleureux & austral, en lieu froid & moins échauffé, environ la fin de Juillet, jamais en Eté ny en Hyver, & n'y travailler que depuis les 8. heures du matin jusqu'à midi, en tems serain, sans vent, la Lune estant au declin. Puis aux tonduës, fera passer sur la peau à main seiche, de l'huile & du vin mêlez ensemble pour les fortifier; s'il y a des écorchures, y adjoûtera de la cire fonduë, ou poix liquide, avec sein-doux; cela les preservera de la rongne, & fait que la laine reviẽt plus douce & plus longue.

Pour maintenir les brebis en bonne disposition, leur donnera des bayes de laurier sec, avec sel commençant incontinent aprés qu'elles ont agnelé & continuant jusqu'à ce qu'elles aillent au belier, par ce moyen elles seront grasses, saines, & abondantes en laict: quand elles seront pleines, faut celer de crainte qu'elles n'avortent ne doivent boire si-tôt aprés cette viande.

Maladies des brebis.

La brebis est sujette à la galle, à la toux; & sang qui est un extrême mal de tête, & à la peste. Ces trois dernieres maladies son incurables & contagieuses, en sorte que l'un d'elles infectée de l'un de ces maux, fait mourir les autres. Et alors faudra leur faire changer d'air & d'étable, & cependant netoyer la leur, & la rafraischir de paille bien-haute & menuë, & parfumer l'étable par plusieurs jours avec thym, romarin, genevre, pouliot, marjolaine, baume, basiliq, & autres herbes odorantes: & soudain faut donner aux autres sel avec un quart de souphre mêlez ensemble, qui les purgera & garantira de cette infection. Telles maladies leur viennent pour avoir mangé de mauvais herbages, ou beu quelque eau croupie, ou que le lieu où il paissent ait été baigné de quelque orage ou ravine: en quel cas ne faillent jamais en moins de 40. jours de tomber malades: & pour obvier à ces inconveniens, le bon berger doit toûjours aller devant son troupeau, pour l'empêcher d'entrer és champs où il sçait être de tels inconveniens.

Pour la gale de la brebis faut faire onguent de poudre de souffre, de racine de souchet, autant d'un que d'autre incorporez avec le blanc rasis, camphre, & cire pour en faire onguent puis aprés en avoir frotté par trois soirs ladite brebis, la faut laver avec de la lexive, d'eau de mer, ou saumure, & pour la derniere fois avec eau commune. Le même remede sert à la brebis poüilleuse.

Pour la toux des brebis.

A la toux, si elle dure, faut leur faire boire du matin avec le cornet huile d'amande douce, & quelque peu de vin blanc, le tout tiede, & leur bailler paille fraîche, & leur faire manger du pas d'âne: car c'est volontiers en la saison du tems nouveau, que ce malheur prend: & si c'est autre tems, on leur pourra offrir quelque peu de funegrec concassé avec cumin, & de la dragée aux chevaux.

L'herbe dit renoüée & centinodia, est fort mauvaise à la brebis: car si elle en mange tout le ventre lui enfle, écumant une humeur subtile & fort puante. Il faut soudain la seigner sous la queuë, en la partie qui est prochaine des fesses, aussi ne sera moins bonne la seignée de la vaine qui est en la babine & levre de dessus

Pour la courte haleine, il lui faut fendre les nazeaux ainsi qu'aux chevaux, ou bien leur couper l'oreille l'une aprés l'autre.

Aux brebis qui ont la fievre est il besoin de tirer du sang du talon, ou entre les 2. cornes du pied, ou des oreilles, & leur garder de boire tant soit peu. Le plus souverain remede pour les guerir de la fievre, comme aussi de plusieurs autres maladies est de faire cuire en eau & vin l'estomac d'un belier, & leur donner à boire du broüet.

La morve. La morve de la brebis, comme celle du cheval, tient tellement dans les poulmons, que ni par seignée, ni par potion ne se peut abattre. Le singulier remede est de tuer la bête si le mal continuë 2. jours seulement : car les autres tant mâles que femelles, sont friandes de ce qu'elles laissent sur le bord du râtelier, & le léchant, bien-tôt aprés en prennent le mal. Quelques amuleriers plutôt que muletiers, disent qu'il leur faut pendre au col un crapaut de vigne encore vivant, enclos dans un sachet de toile neuve, lui laisser l'espace de 9. jours: d'autres qu'il les faut remettre aux herbes, si c'est un cheval, & une brebis en pâturage particulier : d'autres disent, qu'il faut piler des aulx & sauge fraische ensemble, & faire un breuvage avec fort vinaigre, soit au cheval, soit à la brebis, ou autre bête : d'autres leur font avaler une cuillerée d'eau de vie avec mithridat : rien n'y fait sinon qu'elles meurent alterées des poulmons, & avec la toux de brebis, phthisiques.

Cloux de brebis. Les cloux qui tourmentent les brebis sont gueris avec alun, soulphre, & vinaigre mélez ensemble, ou pomme de grenade tendre, avant qu'elles commencent à grener, broyée avec alun & vinaigre, noix de gale brûlée & raclée avec gros vin mise dessus.

Feu S. Antoine des brebis. Le feu S. Antoine, que les bergers appellent feu volant, est difficile à guerir, parce qu'il n'y a remede ni ferrement qui le puisse guerir. On n'y peut faire autre chose que le fomenter de laict de chevre & le meilleur est de separer du troupeau la premiere brebis où ce mal prend.

Pour le sang de brebis. Le sang est un étourdissement, qui les prend vers la grande canicule, de sorte qu'elles tournent, bronchent, & sautent sans nulle cause, & si vous leur touchez le front & les pieds, vous les trouvez en chaleur extrême. A cela faut promptement, avec le cornet aguisé, leur inciser la veine qui est sur le nez, & justement au milieu d'icelui, le plus haut que faire se pourra. Soudain la bête s'évanoüit, & tantôt aprés revient ou à bien ou à mal, plus toutefois au dernier qu'au premier. Quelques bergers ont éprouvé la saignée de la temple à petite quantité, & s'en sont quelquesfois bien trouvez, comme ceux à qui la toux & morfondure leur ont fait avaller une cuillerée d'eau de vie avec mithridat.

Pour la peste des brebis. A la peste il n'y a non plus de remede au bêtes qu'aux personnes, & croy que de ce bétail, ainsi que le pourceau, pour la grande puanteur de son ordure, y est plus sujet que nul autre : mais pour precaution on a trouvé bon de souvent parfumer leur crêche avec des herbes odorantes susdites, comme pouliot, le baume sauvage, la rhuë, avec de grains de genevre, & souvent leur faire manger parmi leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot, & de montagne, que l'on nomme cytisus, & du pouliot sauvage, encore est bon l'origan ou baume sauvage, tant à cela qu'à la toux.

Brebis boiteuse. Si la brebis devient boiteuse, pour l'attendrissement des ongles amollies, pour avoir demeuré longuement en sa fiente, si bien qu'elle ne puisse cheminer, faut lui couper le bout de l'ongle gâté, & mettre dessus de la chaux vive, lui liant dessus avec linge, & ce l'espace d'un jour seulement, le jour suivant y mettre du verd de gris, faisant ainsi alternativement jusques à ce que l'ongle soit fortifiée.

Avale. Si la brebis a avalé une sangsuë, il faut lui mettre dans la gueule fort vinaigre qui soit chaud, ou huile.

Aposteme. Si elle a quelque aposteme en la superficie de la chair, on la doit ouvrir, & mettre en la playe sel pilé menu, & brûlé avec poix funduë.

Brebis pleine. Quand la brebis est pleine, si elle a la langue noire, c'est signe qu'elle fera des agneaux noirs, si elle l'a blanche, ses agneaux seront blancs, si elle l'a de diverse couleur l'agneau sera de diverse couleur.

Le loup ne fera aucun tort aux brebis, si vous liez au col un ail sauvage à celle qui va la premiere.

Maladie des aigneaux. Gratelle du menton. Il est aussi bon de secourir les agneaux, soit qu'ils ayent la fievre, ou quelque autre maladie : s'ils sont malades, les faut separer de leur mere, & leur donner à boire lait de leur mere avec autant d'eau du Ciel, s'ils ont la fievre. Souvent leur arrive une rongne & gratelle au menton, aprés avoir mangé des herbes couvertes de rosée. Le remede est, de prendre de l'hyssope, & autant de sel broyez ensemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le museau, puis laver les ulceres de vinaigre, & aprés les oindre de poix liquide avec graisse de pourceau.

Pieds de mouton. Donnez vous garde de manger des pieds de mouton, esquels vous n'aurez ôté un petit vermisseau qu'on y trouve entre les deux ongles : car ce vermisseau avalé apporte un vomissement, un nausée & grande douleur d'estomach. Quant au reste, la presure de l'agneau beuë, est bonne contre toutes sortes de venin. La fressure ou poulmon de mouton fraichement tué, appliquée sur la tête, est souveraine pour les phrenetiques, & ceux qui sont assommez de grande douleur de tête. Le poulmon de brebis desseiché & mis en poudre, guerit les mules qui viennent aux talons. La peau de mouton fraichement tué, appliquée sur les parties du corps froissées ou battuës, ou marquées de scion de verges, ou foulées, est soudain & singulier remede, moyennant qu'elle n'ait receu la dent du loup. La laine du mouton ou brebis appaise les douleurs & tumeurs des parties ausquelles est appliquée, moyennant qu'elle n'ait été blessée ou touchée des dents du loup : car au lieu d'ôter les douleurs, elle les augmenteroit & exciteroit davantage. Qui plus est, ainsi que recite Plutarque en ses Opuscules, la laine de mouton ou brebis touchée des dents du loup est plus sujette à engendrer des poux, au contraire de la chair, laquelle est renduë plus tendre & plus delicate de cette morsure, d'autant que l'haleine du loup est si chaude & si ardente, qu'elle fond & digere les mêmes os dedans son estomach. La chandelle faite de suif de mouton ou de belier, pur & sans autre mixtion, mise dedans le coffre aux habits, ou au linge, les gardes des souris. La fiente de brebis avec vinaigre guerit toutes verrues pensibles, tous furoncles, duis & autres.

Presure d'agneau. Presure de mouton. Poulmon. Peau de mouton. Morsure du loup. Chandelle de suif de mouton.

Du Chevrier. CHAP. XXV.

Camelot de poil de chevre. Chevreaux bien estimez. IL y a beaucoup de païs en l'Europe, & particulierement en quelques endroits de la France, qui n'ont commodité ny abondance de bétail plus grande que la chevre, de laquelle ils recueillent du laitage beaucoup meilleur & plus sain que des brebis, ce qui s'ensuit, sans la commodité de la peau & du poil même, dont on fait de camelot en Turquie, & encore sans la vente des petits en leur saison qu'ils egalent aux meilleures viandes, qui lors ne se pourroient trouver. Car c'est le tems que les oyseaux s'apparient, & les grosses bêtes sont en rut, ou de bien peu de tems en sortent de petits qui ne se doivent comparer à l'agnelet de cette même saison en témoignage des praticiens rotisseurs, qui entent la queuë d'un chevreau au quartier de l'agneau, qui autrement se trouve avoir la chair dure & fade sans aucune delicatesse que du laict.

Tromperie du rotisseur.

La

La chevre se nourrit quasi de rien : elle brotte, & se paît de toutes sortes d'herbes, d'épines tant soient-elles poignantes, par les hayes, buissons, hailliers, mesmement des choses venimeuses : ronge toute sorte de bois, sur tout les fruitiers, s'amuse à lecher les murs & roches humides & salpetreuse, si bien qu'on ne vit jamais chevre mourir de faim. Elle se paît communément de plus solide viande que la brebis, & monte aux lieux les plus élevez, & où le Soleil a plus grande force : elle est plus de travail & exercice, de plus forte & robuste nature. C'est pourquoy les Anciens en ont fait cas, comme encore on fait aux montagnes : mais si peu que nous en avons, leur donnons des étables & gouverneurs communs aux brebis, & mettons le bouc à part comme le belier. Son étable doit estre pavée de pierres, ou naturelles, ou mises par artifice : car on ne fait point de litiere à ce bétail, d'autant que pour l'ordinaire il se repose plûtost sur la terre toute nuë, que sur la litiere pour s'y coucher : & mesme souvent il dort sur la pointe d'un rocher, ou de quelque coin precipiteux de montagne, exposé au Soleil ardent plûtost qu'il ne feroit à l'ombre & couche sur l'herbe fraiche, mais est un bétail de bizarre complexion : & pour cela ne faut s'étonner, si à l'homme qui est bizarre, & divers en ses façons de faire, on luy attribuë le nom de capricieux.

Nourriture de la chevre

La chevre est de grande recommandation aux montagnes.

Le chevrier diligent nettoyera tous les jours leur étable, & ne souffrira qu'il y demeure du fumier, ou d'humidité, ou qu'il s'y amasse de la boüe, qui sont toutes choses contraires aux chevres. Il doit estre de la condition de la chevre, c'est à dire, adroit, courageux, rude, difficile, diligent, patient, gaillard, & hardy, & qu'il aille par les rochers, par les deserts, par les buissons, non pas qu'il suive son troupeau, comme les pasteurs d'autre bétail, mais qu'il soit toûjours devant. Il n'en doit avoir en sa garde plus de cinquante, parce que ce bétail est facile à s'écarter ça & là, contraire à la brebis, qui ne donne aucune peine à son pasteur pour sa garde : Il ne gardera de les laisser paître en lieux froids, car le froid leur est dommageable : les menera aux champs au point du jour tandis que la rosée tombe, afin que paissans l'herbe ainsi arrosée, elles s'en puissent retourner en la maison sur les neuf heures les mammelles pleines de lait, puis sur les trois heures on les renvoye aux champs où elles paissent jusqu'au soir. Au tems d'Hyver on les pourra mener aux champs sur les neuf heures jusqu'au soir, sans que le serain ny le froid leur nuise aucunement, tant elles sont de robuste complexion : il est vray quand le tems est pluvieux, ou plein de neige en Hyver, il les tiendra en l'étable, & les nourrira de petits tendrons d'herbes cueillis dés le mois de Septembre, sechées au Soleil, puis gardées à la feniere ou autre tel lieu, hors de pluye. Il les fera coupler & couvrir en Automne avant le mois de Decembre, ainsi que la brebis, afin qu'au nouveau tems que les arbres broutent, & les bois commencent à jetter nouvelles feüilles, elles chevrotent. Quand il voudra que ses chevres ayent beaucoup de lait, il leur baillera à manger suffisamment de la quinte-feüille, ou leur liera à l'entour du ventre du dictamus, ou les menera paître en lieu où il y en ait quantité.

Office du chevrier.

Abondance de lait de chevre.

La bonté de la chevre se doit estimer, si elle a plus d'un an, & n'a passé les cinq, si elle a le corps ferme, grand & leger, le poil épais, les tetins grands & gros, large dessous la queuë, & de leurs cuisses : de couleur plûtost rougeâtre & noire que blanche : car encore que l'on dise que les blanches soient plus abondantes en lait, les rougeâtres & noires sont plus gaillardes & disposées, non cornuës plûtost que cornuës : car celles qui n'ont point de cornes n'avortent pas si tost, & demeurent plus commodement avec les brebis que les cornuës.

Signes de bonne chevre.

Le bouc aussi sera de prix, s'il n'a passé cinq ans, parce que facilement, à raison de sa chaleur excessive il envieillit, qu'il ait le corps grand, jambes grosses, le col plein & court, les oreilles pendantes & grandes, la teste petite, le poil noir, espais, net & long, sans cornes : car celuy qui a des cornes, pour sa petulence & importunité est dangereux, qui a aussi sous les machoüeres deux glandes barbuës.

Profit de la chevre.

Les profits que le Fermier pourra avoir des chevres, sont le fumier, soit en les parquant en ses guerets en Eté, soit de la bergerie : les chevraux dont la chair est un si grand delice, la peau de chevre, dont on s'aide à faire des gands des chamois contrefaits, des cordoüans ou marroquins, & tous les sacs esquels on met les huiles à porter ça & là : la peau du bouc dont sont faites ces excellentes peaux de cordoüans ou marroquins, si requises aux escarpins : le suif de bouc dont les Medecins se servent & trouvent tant singulier aux dissenteries : la peau de chevreau dont ont fait des gands, de bonnes ceintures, bourses, & éguillettes. Et les fromages qui seront façonnez de mesme sorte, que les fromages de lait de vache. Il est vray qu'on les fait tous en façon de petits angelots, & ceux-cy sont les fromages si excellens qu'autre fois se faisoient à Nismes, ainsi que Pline recite, mais à present Bans qui est en la mesme Province en a le prix.

Façon des sacs de chevre.

Or quand à la façon des sacs de chevre, esquels nous voyons journellement les huiles,estre apportées par deçà, de Provence & Languedoc:faut premierement couper à la chevre morte la teste seule rez du col, & les pieds à la seconde jointure des jambes, puis écorcher le reste des jambes jusqu'à la nature de la beste, par aprez renverser toute la peau, & tenir le poil par dehors, la saler par deux ou trois fois, & la frotter avec sel tres-bien, puis la preparer & mettre en vase, ou sac à huile, comme on s'en sert : la faut neanmoins toûjours tenir pleine, enflée, & penduë, afin qu'elle ne touche point en terre, car autrement elle seroit rongée de la vermine.

Beurre de lait de chevre.

La fermiere ne fera estat d'en tirer du beurre pour en faire amas : car le lait de chevre n'a si grande graisse en luy, qu'on en peut tirer que bien peu, & celuy qui en est tiré est blanchâtre, dur, & tient du gout de suif, aussi on n'en tire point aux pays de Languedoc & Provence, où les excellens fromages, qu'ils appellent fromageons, se font.

La chevre n'est jamais sans fiévre.

Maladies des chevres.

Quant aux maladies de la chevre, jamais elle n'est sans fiévre en ce pays : de fait que si la fiévre la laisse quelquefois, elle meurt : outre la maladie des brebis, ausquelles la chevre est sujette, elle est affligée principalement de trois : à sçavoir, hydropisie, enflûre aprés la portée, & le mal sec : l'hydropisie luy survient par trop boire d'eau, & alors la faut inciser sous l'épaule, & tirer par là toute l'humidité superfluë, puis guerir la playe avec poix liquide ; Aprés qu'elle aura porté, si la matrice est enflée, ou si l'arriere-faix ne s'est bien porté, il leur faut faire avaler, un grand verre plein de fort bon vin. Le mal sec luy survient durant les grandes chaleurs, qui luy desseiche tellement les mammelles qu'elle devient aussi tarie que du bois, faut luy frotter les mammelles avec lait gras, quant aux autres maladies, la faudra secourir de tels remedes, qui ont esté dit pour les brebis.

Chair de chevre.

La Fermiere qui aura la santé de ses gens en recommandation, ne leur fera manger chair de chevre, sinon en grande cherté & disette, parce que l'usage de cette chair engendre le mal caduc, autrement nommé le mal S. Jean Aussi les Anciens avoient en si grande horreur cette chair, qu'ils ne la vouloient toucher :

toutesfois si la necessité contraint d'en manger, ainsi que plusieurs villageois font, qui ont des chevres en abondance, & lesquels en remplissent leur saloir, ou que l'avarice l'oblige, il la faut faire cuire à pot découvert en grande quantité d'eau, avec force espices, & cloux de geroffle, & encore n'en manger qu'aprés qu'elle sera refroidie. Elle pourra tirer quelque profit pour la santé de ses gens, de la chevre & du bouc. Car le lait de la chevre est fort souverain pour les duretés de la ratte, si la chevre a esté nourrie quelque espace de tems avec feüilles de lierre. La liqueur ou jus rougeâtre, & comme sanglant qui dégoute du foye de chevre rosty, est bonne pour les yeux debiles. Le sang de chevre ou de bouc fricassé, appaise le flux de ventre. Le sang de bouc endurcy & coagulé, est souverain contre le calcul. La poudre faite de corne de chevre brûlée, nettoye & blanchit les dents: bûë avec eau rose, & de plantain, appaise le flux dyssenterique. La fumée sortant de la brûlure de la corne de chevre, chasse les serpens de quelque part qu'ils soient. La fiente de chevre appliquée en forme de cataplasme, resout les parotides, bubons, goutes sciatiques, & autres apostemes: principalement si on le mesle avec farine d'orge & oxycrat: ou avec beurre frais & lie d'huile de noix. Qui plus est, cinq crotelettes de fiente de chevre bûës avec deux doigts de vin blanc, l'espace de huit jours tous les matins, guerissent la jaunisse.

CHAPITRE XXVII. *Du Chenil.*

AU Berger tenant l'estat du chevrier en cette police rurale, appartient la charge du chenil, parce que la necessité veut qu'il ait des limiers, pour combattre & donner la fuite aux loups: des braques & barbets, pour la queste de ce qui se presente quelque fois par les champs, ou qui échape à l'improviste aux fleuves & estangs, comme aussi des dogues, desquels le Fermier luy donne la charge pour la garde de sa maison, desquels y en a toûjours un ou deux qui soit sedentaire le jour, & enchaîné à un poteau élevé en la cour, à gauche de l'entrée d'icelle, pour donner avertissement des estrangers entrans ou sortans, & faire effroy à ceux qui y viendroient mal faire: lequel la nuit sera hors d'attache, & meslé parmy ceux qui seront revenus des champs pour les enhardir au besoin, & garder la cour, tant pour la défence des larrons, comme pour chasser les bestes sauvages qui la nuit se representent à la queste: C'est donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, épousser, châtier, dompter, apprendre, & dresser à ce qui est besoin qu'ils fassent: & pour cét effet, le Fermier ne luy épargne le gros colin, qui se fait propre pour eux à chaque fournée, sans ce qu'il leur vient du surcroit à leur queste tant domestique, que champestre. Il aura aussi le soin des coliers des chiens, les faire baigner à la canicule de peur de la rage, les faire coucher fraîchement aprés le travail: aussi de les faire jeûner pour les rendre avides, prompts à la queste, qu'il attendra avec son fusil ou pistolet, si le gibier se presente là où il se trouvera.

Limiers. Braques. Barbets. Dogues.

Pour obvier à la rage des chiens.

J'entens donc que le pere de famille fasse état d'avoir trois sortes de chiens en sa maison. L'un que l'on appelle chien de garde, contre les secrettes embûches des larcins des hommes: l'autre que l'on nomme chien de berger, pour resister aux violences & outrages des hommes & des bestes sauvages, & les repousser: la troisiéme des chiens de chasse: & ceux-cy ne profitent de rien au laboureur, mais plûtost l'empeschent de son labeur, & le détournent de son travail. Nous parlerons donc seulement de ceux qui sont pour garder la maison & le bétail, & reserverons les chiens de chasse pour le 7. Livre, où nous traiterons quelque petit mot de la chasse.

Trois sortes de chiens necessaires à la Maison Rustique.

Quel doit estre le chien de garde.

Le chien qui est destiné pour la garde de la metairie, doit estre de grosse & grande corpulence ayant le corps entassé, en quarré, & plûtost court que long: qu'il ait la teste si grande & grosse, qu'il semble que ce soit la plus grãde partie de son corps, la chair tirant à celle d'un homme, la gueule grande & fenduë, grosses levres avalées, le col gros & court, les oreilles grandes & pendentes, les yeux noirs & azurez, ardens & estincellans, la poitrine large & veluë, les épaules larges, les jambes grosses & velües, la queuë courte & grosse, qui est signe de force, car la longue & déliée n'est que signe de vitesse: la patte & les ongles grands, l'aboy gros, haut & épouvantable, doit estre cruel mediocrement, car le doux flatteroit les larrons, & le trop cruel assautroit les familiers & serviteurs: sur tout vigilant, & de bonne guette, non vagabond, courant çà & là: mais tassi, & posé plus qu'actif: doit estre noir, afin qu'il soit de jour plus affreux au larron, & de nuit il ne puisse estre apperçû de luy.

Quel doit estre le chien de berger.

Le chien de berger ne doit estre tant gros & pesant que celuy de la metairie, toutesfois aussi fort & robuste, & aucunement prompt & leger. Car on le prend pour combattre & pour courir, attendu qu'il doit guetter & chasser les loups s'ils emportent quelque chose, les suivre, & leur oster la proye: c'est pourquoy il vaut mieux pour cette fin qu'il soit plus long que court & quarré: car toute beste de corps long est de plus grande & meilleure course, que celle qui l'a court & quarré. Doit estre blanc, afin que le pasteur le puisse plus facilement discerner d'entre les loups, & le connoistre tant en l'endroit de la nuit, qu'on dit entre chien & loup, que mesmes, en la grande obscurité d'icelle. S'il est au demeurant de ses membres, comme le chien de la metairie, il sera bon. On leur donne à tous deux mesmes choses à manger, comme pain bis, farine d'orge avec lait clair, brouët tiede, & féves cuites. Le berger à qui en appartient la charge, ne les laissera coupler, ny masle ny femelle, avant qu'ils ayent un an, & jusques à dix ans, non plus tard. Otera à la chienne sa premiere portée, car estant jeûne & neufve elle ne nourrit bien ses petits, & telle nourriture l'empesche de croistre tant en grandeur que grosseur: aussi les chiens de la premiere laitée sont de chetive venuë, & la plûspart sujets à la rage. Six mois aprés que la chienne aura chienneté, ne laissera sortir ses petits jusques à ce qu'ils soient forts, si ce n'est pour s'aller ebatre avec leur mere, de crainte qu'à bondir les fosses ou les hayes, ils ne se rompent & affilent. Ne permettra qu'ils soient nourris d'autre lait que de celuy de leur mere: & s'il avient qu'elle en ait défaut, leur baillera du lait de chevre jusques à ce qu'ils ayent quatre mois, ne leur imposera noms fort longs, afin que quand on les appellera, ils entendent plûtost. Aussi il ne faut que leur nom soit plus bref que de deux syllabes. Quand les petits auront quarante jours leur rompra le bout de la queuë, & tirera un nerf qui passe du long des nœuds & jointures de l'eschine, jusques au bout de la queuë, cela fera qu'elle ne s'alongera plus, & les gardera d'enrager. Se fera suivre de ses chiens: & le moyen de ce faire est comme l'on dit, de leur donner quelquesfois à manger de grenoüilles cuites, ou pour le plus certain leur bailler de sel broyé, ou bien leur presenter un quartier de pain que l'on ait long-tems tenu sous les aisselles, en sorte qu'il soit quelque peu moite de la sueur d'icelles: ou leur faire sentir l'arriere faix d'une autre chienne, qui soit lié en un drapeau. Mesmes aura quelque art & moyen de n'estre point abbayé ny assailly des autres chiens, tant ravissans soient ils: & pour ce faire tiendra en sa main l'œil d'un

Nourriture des chiens. *Couplement des chiens.* *Le traitement des petits chiens.* *Noms des chiens.* *Nerfs en la queuë des chiens.*

chien noir attaché de ſon vivant, ou pour le plus certain, l'œil ou le cœur d'un loup, ou la langue d'une louve. Ne permettra aucunement qu'ils mangent chair de brebis mortes, afin qu'ils ne s'accoûtument d'attaquer & prendre celles qui ſeront en vie : car à grand peine leur peut-on changer tel vice, s'ils ont une fois commencé à manger de la chair cruë. Vous les façonnerez en leur jeuneſſe à rapporter, & pour les y mieux accoûtumer, jetterez premierement aſſez loin du pain. Vous ſerez ſoigneux de les guerir quand ils ſeront malades. Ils ſont ſujets principalement à trois maladies, à la rage, à la ſquinance, & à la goutte des cuiſſes. La rage les tourmente durant les grandes chaleurs de l'Eté, & les exceſſifs froids de l'Hyver : & pour les preſerver de ce mal, il ſera bon que durant les grandes chaleurs ou froids, on leur preſente ſouvent à boire eau fraiche pour ſe rafraichir, & temperer l'ardeur de leur ſang : ou pour le plus certain, quand ils ſont encore petits, il leur faut tirer par le bout de la queuë un nerf qui paſſe le long des nœuds & jointures de l'échine. Ou bien il faut leur oſter de deſſous la langue un petit nerf qui reſſemble à un petit ver plat & rond. Pour les guerir de ce mal, incontinent que l'on vient à s'en appercevoir, il leur faut faire neceſſairement avaler du jus de bettés avec moëlle de ſuzeau, ou leur imprimer au front une marque de fer chaud, ou les plonger trois ou quatre fois par chaque jour, par l'eſpace de quinze ou vingt jours durant dans l'eau de la mer, ou eau ſalée tiede : car l'eau ſalée ou marine a une vertu ſinguliere contre la rage. Voicy les ſignes pour connoiſtre ſi le chien eſt enragé. Il eſt plus ſec & maigre que de ſon naturel, il ne mange aucunement, & ne boit quoy qu'il ſoit fort alteré, il hait l'eau ſur tout, à la veuë de laquelle luy ſurvient un tremblement & heriſſonnement par tout le corps, ſes yeux ſont rouges & enflammez, ſon regard eſt de travers, horrible & arreſté ſur celuy qu'il regarde, il ne fait que courir çà & là ſans raiſon, la teſte & oreilles baiſſées, la gueule fort ouverte, tirant une grande langue noire & pâle, rendant écume par la gueule ; & de la morve par les nazeaux, la queuë entre les jambes, abbaye une voix rauque, penchant la teſte ſur un coſté ou l'autre. Il aſſaille ſans abbayer, & mort tout ce qu'il trouve, ſoit ſon maiſtre, perſonnes connuës, ou inconnuës, beſte, arbre, pierre, meſme ſon ombre propre, tantoſt il s'arreſte, tantoſt il court, maintenant à droit, maintenant à gauche, les autres chiens le fuyent : leſquels toutesfois il flatte s'il les rencontre & les craint.

Chair de brebis n'eſt à manger aux chiens.

Maladie des chiens.

La ſquinance & la goutte des cuiſſes ſe guerit en eux comme aux brebis : toutesfois le commun remede eſt leur faire avaler un grand verre d'huile tiede, puis leur ouvrir la veine des cuiſſes. Pour les oreilles ulcerées des mouches il faut les frotter d'amandes ameres broyées. Pour tüer les puces des chiens, il les faut frotter d'eau de mer, ou de ſaumure avec eau, ou de vieille lie d'huile d'olives.

Les autres maladies peuvent eſtre gueries de ſemblables remedes que nous avons declarés pour les brebis.

Enfermez un chien tellement que par l'eſpace de trois jours il ne ronge que des os, recueillez la fiente, & la faites ſecher : la poudre de cette fiente ſert a tous flux diſſenteriques, ſi on la prend deux fois le jour en continuant trois matins avec lait : auquel aurez fait éteindre pluſieurs petits cailloux de riviere échauffez au feu ardent : telle poudre auſſi eſt un noble deſiccatif pour les ulceres malins & rebelles, ſemblablement telle fiente de chien, eſt un ſingulier emplâtre pour la ſquinance.

Chapitre XXVIII. *Du Chartier.*

Nous avons parlé des animaux qui sont profitables à l'homme au village : en ce qui reste nous parlerons de ceux qui servent non seulement au villageois, mais aussi au bourgeois, qui sont le cheval, le mulet, & l'âne : je nomme le cheval le premier, qui est commode au païsan, & sert aux Nobles, aux Princes, enfin à toutes sortes de personnes : comme estant la beste qui n'a son pareil, soit en beauté, courage, adresse, profit & commodité. Dont le chartier à qui appartient la charge du cheval villageois, modeste & patient, & qui aime ses bestes, jamais ne les frappe, mais il les accoûtume au single & son de sa verge, à la parole, & à son cry : ne les fait travailler plus qu'elles ne peuvent. Il les estrille les matins, & en Eté quelquesfois aprés midy : ne les abbreve qu'aux heures, & aprés leur repos, leur lave souvent les pieds en Eté avec l'eau froide, & quelquesfois avec le vin ou lie de vin, pour les renforcer & avec l'urine s'ils sont refoulez, leur mettant pour la nuit de la fiente aux creux de l'ongle, & s'ils sont échauffez ou degoutez, il leur lave la bouche avec vinaigre & le sel : ne leur baille foin, ny fourage, paille, avoine, ny littiere que bien nettement espoussez, ne les laisse deferrer, ny decloüer.

Etat du sellier & maréchal à connoistre au chartier.

Et prenne soin que leurs traits, sellettes, colliers, brides, ou autres pieces de leurs hardes & harnois, ne soient dechirées, ny rompuës. Aussi doit il sçavoir coudre de fil, fisselle & chef gros, embourrer & restablir ses selles : bref, il doit entendre l'estat du sellier, & du maréchal, & n'estre jamais dégarny de sa bougette & gibbasse pour les selles & harnois, & de sa ferriere pour les pieds de ses bestes. Il doit estre soigneux de voir à quoy il tient quand l'un de ses chevaux cloche, de quel pied, & où le mal répond, & luy mettre quelquefois du surpoint, & quelquefois de la fiente aux pasturons. Doit bien aviser quand la beste fait pieds neufs & luy faire donner au renouveau la corne, quand il a la bouche échauffée, le faire couvrir s'il tousse, & s'il est morfondu au travail par pluyes & tems facheux, luy faire manger du fenugrec ou anis parmy son avoine : changer quand il vient sur l'âge, & bien entendre à l'amour que les chevaux portent les uns aux autres : & selon iceluy les placer en l'étable, lequel il doit tous les matins en Eté vuider le fumier, qu'il ny en demeure rien, & le soir donner litiere fraiche. Il doit aussi aviser si ses chevaux amaigrissent à les engraisser avec phaseols cuits en eau, meslez parmy leur avoine, mesme avec millet, panicle, ris, cuits & meslez avec farine de féves & peu de sel. Il faut qu'il couche en l'étable, pour le danger des maladies, encheveſtrement, & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien poser la lumiere hors de danger en l'étable, & à réserrer & tenir ses harnois équipez dés le soir, afin que le lendemain retournant aux champs, il ne luy manque rien quand il faudra atteler. S'il y à quelques mules ou juments, il doit mettre à part, & reserver en autre labeur : si quelqu'un de ses chevaux se trouve mal, si ce n'est de lassitude, refouleure, ou écorcheure, il le doit separer d'avec les autres. S'il a quelque cheval qui ait quelque vice, le corrigera soigneusement, comme s'il est timide, ou s'il ne veut endurer que l'on monte sur luy, ou s'il ne peut passer en outre en quelque passage, luy pendre dans l'oreille une petite pierre, & si cela ne profite, luy banderez les yeux, ou presenterez sous la queuë un flambeau de feu, ou quelque aiguillon : s'il hinne trop, luy liera à la teste une pierre troüée. Si quand on est monté dessus, il s'éleve en l'air, vous le frapperez de vôtre verge sur les cuisses de devant : s'il se couche, l'en retirerés par menaces & le frappant : s'il est retif, luy lierez une corde aux coüillons, qui soit si lon-

Faire pieds neufs.

Etable à chevaux à tenir nets.

Vice de cheval.

Cheval retif.

gue que passant entre les jambes de devant celuy qui est dessus la tienne en main, & lors que le cheval ne voudra avancer, qu'il la tire, car il ira par tout, & se corrigera de ce vice: si le cheval est châtré, il faudra luy battre les fesses avec un bâton tout chaud du feu, & brûlé au bout; ou luy donnerez de vôtre verge entre les oreilles. Si le cheval est difficile à ferrer, & fâcheux à traiter en l'étable, luy mettrez en l'une ou aux deux oreilles un petit caillou rond, & avec les deux mains serrerez, & luy tiendra les oreilles, le rendra aussi doux qu'une brebis.

C'est aussi l'état de chartier de gouverner son haras, & ses juments soigneusement qu'aucun inconvenient ne luy arrive, il les mettra paître, & envoyera aux herbes, quand le tems sera propre, en lieu spacieux & marécageux. Toutesfois le marécage leur attendrit trop la corne & la veuë, & leur engendre des eaux aux pieds, à cette cause je prefererois les montagnes continuellement arrosées, & non jamais seches, plûtost vuides & delivrées qu'empechées de bois ou souches, encor plûtost ayant les herbes molles & douces que hautes, grandes & fortes. Or bien que les jumens ne soient si fortes, ny courageuses que sont les chevaux, si est-ce qu'elles les surpassent à la course & y durent plus longuement, & si elles ne sont de si grand entretien que les chevaux, car elles ne mangent les bons foins, se contentent des pâturages, qui soient bons tout le long de l'année. Il est vray qu'en Hyver & lors que la neige est sur la terre, & durant les pluyes continuelles, il les faut loger aux étables, & là leur donner du bon foin, & en Eté les tenir en lieux frais, ombrageux & bien pourveu de bons herbages & accommodé de claires eaux, jamais aux montagnes trop rudes & aspres, tant parce que difficilement elles y paissent, qu'aussi que celles qui sont pleines n'y peuvent monter sans grande peine, ny descendre sans peril d'avorter. Ne permettra que les jumens soient saillies des étalons que de deux en deux ans pour en tenir race non bâtarde, ny en autre tems qu'environ la my-Mars afin qu'en mesme saison que les jumens auront esté couvertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains, ayant les herbes tendres & belles aprés les mestives: car au bout de onze ou douze mois elles poulinent, par ainsi le lait en est plus ferme, s'en portent mieux, engendrent encor & nourrissent de beaux poulains, & qui profitent à souhait, les étalons aussi attendans ainsi sont plus forts & abondent davantage en semence visqueuses & non coulante, joint qu'ils les assaillent de meilleur courage, & engendrent des poulains plus grand, plus hardis & robustes. Il connoîtra les jumens estre en chaleur & desirer le masle, lors qu'elles jettent une humeur blanchâtre par le conduit de la generation, & que leur nature s'enfle plus que de coûtume, & est plus chaude qu'à l'ordinaire, & qu'aussi elle mange moins qu'auparavant. Il luy donnera l'étalon deux fois le jour, soir & matin avant que la mener boire, & ne luy presentera que dix jours lesquels expirez si elle refuse, la separera comme estant pleine, & ostera l'étalon, afin qu'avec sa fureur il ne l'empéche de concevoir.

Silleures des jumens.

Rut des jumens.

L'étalon plus jeune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut servir à cela jusques à vingt ans. La jument porte bien à deux ans, afin que quand elle aura trois ans, elle puisse bien nourrir son poulain, aprés dix ans elle n'y vaut plus rien, car d'une vieille jument les chevaux sont lâches & pesants. L'étalon parfait peut servir à vingts jumens, lequel au tems qu'il doit saillir, doit estre bien nourry, & quand le tems approche le faut engraisser d'orge, de vesses d'orobe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir car plus il sera fort & deliberé à sail-

Etalons pour saillir.

lir, d'autant il fera de plus forts poulains. S'il n'est deliberé, ou s'il est foible, il faut frotter la nature de la jument avec une éponge neuve & bien nette, & d'icelle frotter le mufle de l'étalon : si la jument ne veut souffrir le masle, il faut broyer un oignon marin & luy en frotter la nature, car cela l'échauffera : & pour avoir le cheval de telle couleur que vous desirerez couvrez la jument d'une couverture, qui soit de la couleur que vous souhaitez, lors que l'étalon la saillira.

Iument pour saillir.

La jument de laquelle on desire avoir de bonne race, il ne doit estre plus jeune que de deux ans comme il est dit, ny plus vieille de dix ou douze, attendu qu'estant de plus froide complexion que les chevaux, aussi plûtost elle s'affoiblit : doit estre bien faite de corps, grande à l'avenant, ayant beau & aimable regard, les flancs & la croupe large, bien nourrie, quelque peu maigre, afin qu'elle retienne mieux la semence de l'étalon, & qui n'aye de long-tems travaillé : ne doit porter que de deux en deux ans, afin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quand elle sera pleine, il la faudra bien nourrir, ne la faire travailler ny courir, ne la laisser au froid, mais la tenir dans l'étable lors qu'il nege & pleut, durant les grands froids, afin qu'elle porte son fruit à perfection. Si la jument travaille à pouliner ou qu'elle avorte, il faudra broyer *Polypodium*, le méler en eau tiede, & luy faire avaler par une corne. Si elle a bien pouliné, il ne faut toucher de la main au poulain : car en le touchant tant soit peu on le blesse. Si-tost qu'elle aura pouliné en l'étable, il la faut secourir avec brevages d'eau tiede, y mélant du sel, & de la farine soir & matin, par l'espace au moins de trois jours : aprés cela luy donner de bon foin, & suffisance de grain, la tenir nettement avec bonne litiere, afin qu'elle repose à son aise : car cette nourriture met en chair les poulains & les fortifie.

La jument pleine ne doit travailler.

La jument qui pouline.

Poulain à traiter quãd il est nouveau né.

Aprés que le poulain sera hors du ventre, on le lairra avec sa mere en un lieu chaud & spacieux, afin que le froid ne luy nuise, ou que la mere ne le blesse en lieu estroit : & quand il sera plus fort, on l'accoûtumera à manger du foin, afin que le lait faillant à la mere, il puisse user de pâture plus solide, ains on le lairra aller paître avec sa mere, afin qu'elle ne se fâche de ne voir son poulain : car communement les jumens deviennent malades d'amour de leurs petits si elles ne les voyent. Quand il aura dix-huit mois, on commencera à le separer d'avec sa mere, & le mettre aux étables des poulains, puis à l'apprivoiser avec sa mere, luy mettant un licol au col, qui soit plûtost de laine que de corde, afin qu'il ne sente rien de dur qui le fâche, & s'il ne veut souffrir d'estre lié, il faut l'attacher avec deux longes de cuir, ou de chanvre, avec une bride à la mangeoire, afin qu'il s'accoûtume à la touche, & qu'aprés qu'il n'aye point peur du bruit qu'elle fait : sera bon aussi qu'il soit mis auprés d'autres qui soient domptez : car les voyant ainsi enchevestrez, il s'accoûtumera à souffrir la sujection : il faut encor le flater & toucher de la main, tantost luy frottant la teste, le dos, le ventre, tantost la croupe, les jambes, les pieds, luy haussant souvent, luy nettoyant, & frottant tout bellement, enfin le caressant en tant de sortes qu'il soit si privé, qu'il connoisse le garçon ou chartier qui le pense, & le piqueur qui doit monter dessus entendant leur voix & parole & les sentant à flairer. Avant que monter dessus : vous y mettrez quelquefois un enfant dessus, afin qu'il souffre que l'on le monte, donnés luy bon foin & bonne herbe : mettez-le à l'eau avec un des domptez par la main : aprés avoir beu, baillés luy l'avoine ; le soir faites luy litiere jusques au genoüil, au matin frotez-luy les jambes & tout le reste du

corps avec cette litiere, puis le conduisez à l'abbrevoir. Quand il aura trois ans, il le faudra dompter, & accommoder à tel labeur que l'on voudra.

Comme si vous le voulez addonner, & vous en servir quelquesfois à faire voyage, je vous conseille lui donner quelques boutons de feu aux jambes : que vous ferez executer par un maréchal bien expert, principalement au Printems, ou Automne, & la Lune étant au déclin, lors que ces jeunes chevaux ont les deux ans accomplis : & il faut faire cela autant aux jambes de devant qu'à celles de derriere : tel moyen leur endurcit & fortifie la chair lâche, molle, & crevassée, subtilisé celle qui est enflée, desseche celle où il y a trop d'humeur, resout celle qui est restrainte : brûle s'il en a de pourrie, & guerit les douleurs déja envieillies, guerissant les parties alterées du corps, diminuant ce qui a trop pris d'accroissement, ne permet qu'il croisse d'avantage. Joint que la gale, le farcin & autres maladies ordinaires de leur saisir le bas, n'auront garde de les assaillir. Aprés que vous leur aurez donné le feu, menez les paître à l'heure même que la rosée est sur l'herbe : ce qui leur profitera beaucoup plus, que tout ce qu'on sçauroit leur faire en l'étable, & ferez que les cicatrices paroîtront moins, & si elles y paroissent, ce sera avec bien-sceance de la jambe. *Donner le feu aux poulins.*

Qui plus est, si vous vous en voulez servir quelquefois à la course, fendez leur les nazeaux, à tout le moins ayans fait leur parfait accroissement : encor que cette deformité soit mal plaisante & laide à voir, si est-elle de grand secours à un cheval pour le tenir plus long-tems en haleine à la course, & soulage les chevaux qui sont devenus poussifs, lesquels servent encor quelque tems à leurs maîtres. Si vous les voulez châtrer & rendre hongres, afin qu'ils puissent vivre parmy les jumens & autres chevaux, & qu'ils soient montez, par ceux qui veulent des bêtes paisibles, vous ne le pourrez faire qu'ils n'ayent l'an accompli, à cause que les genitoires se montrent ouvertement & pour le bien executer, il vaut mieux leur tordre & amortir les genitoires avec les tenailles, que les châtrer tout à fait, quoi que déja ils soient d'âge : car à les châtrer plusieurs en meurent de douleur : d'autant que vous leur ôtez tout, & ainsi leur affoiblissez & le cœur & les forces : mais pour être tenaillez, outre que non seulement aucun n'en tombe en peril de vie : ains encor en sont plus hardis, leur restant quelque chose des cordes & nerfs des genitoires. *Fendre les nazeaux aux poulains.* *Châtrer les poulains.*

En outre faites les penser par un serviteur d'étable qui soit prudent, & doux, afin que telle douceur empêche qu'ils ne deviennent vicieux, veu la grande difficulté qu'on a à leur ôter un vice depuis qu'ils y sont endurcis. Et pour cela il faut que tous les serviteurs d'étable caressent & flattent les chevaux pour se faire mieux connoître & aimer, car c'est ainsi qu'ils se laissent gouverner, souffrent qu'on leur donne à manger & même boire, qu'on les touche, manié, & étrille, & qu'encor on leur mette sur le dos des couvertes de lin, pour les garder des mouches, & celles de laine pour le froid, qu'il leur faut ceindre avec une sangle, & leur laisser dessus jusques au matin, qu'on les étrille. Et il faut leur ôter toute la litiere de dessous, mettant celle qui est entiere & nette sous la mangeoire : & porter la sale au fumier accoûtumé, sans oublier de tenir l'étable bien nette, & fournie de toute chose necessaire tenuë en son lieu. Lors qu'on étrille les chevaux, il faut les lier, les attacher à quelque barre haute & leur faire tenir la tête haute, puis les étriller par tout le corps, les frotter avec un drap, leur baigner avec une éponge moüillée en eau bien fraiche, la tête, les yeux, les babines, oreilles, mâchoires, nazeaux le crin, la queuë, puis aprés les pei- *Moyen de gouverner les poulains pour services.*

gnes fort soigneusement : cela fait, leur frotter tout le corps, & sur tous les jambes & pâturons avec bouchons de paille, autrement ils deviendront farcineux par la paresse des serviteurs & du maître mesme : sur tout il faut voir s'il leur faut rien au pied, veu que souvent la faute d'un clou au fer, elle est cause qu'un cheval sera deferré au milieu d'un chemin, qui n'est sans grand prejudice du cheval, qui quelquesfois tombe en danger de perdre le pied, principalement quand il traverse les chemins rudes, & pierreux ; car un cheval qui a perdu son fer, & va sans estre ferré, s'offence en peu d'heures, & gâte tellement la corne, que souvent on en void la perte, ou au moins est rendu de peu de service. Les chevaux ainsi pansez, ayans mangé un peu de foin doivent estre menez à l'eau, d'où estans de retour, on leur baillera l'avoine bien criblée & vannée, & on observera s'ils mangent bien, afin de leur regarder à la bouche s'il ny a rien qui leur empéche, & les guerir : car on dit en commun proverbe que les chevaux vont des pieds, mais que le bien manger les maintient, & les fait durer au travail : il sera bon aussi de leur donner quelquesfois quelque chose à manger qui leur plaise, & qui soit outre l'ordinaire, car c'est ainsi qu'on les rend doux, traitables & si privez que puis aprés se laissent gouverner facilement, les caresser semblablement, ne les battre, tourmenter, épouvanter de cris & menaces, tandis qu'ils sont en l'étable : plûtost user de toute douceur, soit en paroles, attouchement, ou quelque maniement que ce soit.

Proverbe.

Pour dresser le poulain.

Pour accommoder le poulain au montoir, il faut premierement que le bon piqueur luy mette un chevestre avec un billot sans luy faire autre chose, & l'y laisser deux ou trois heures, avec les resnes qui soient de corde, puis luy oster, le jour suivant, sur le tard luy remettre encor : & l'y laisser encor pour quelque tems : aprés cecy le prenant par les resnes, le doit tirer jusques hors de sa place, & le conduire jusques à vingt ou trente pas de là, tantost le promenant, soudain & s'arrestant, selon qu'il luy semble luy suffire, soit ayant égard à la dureté de poulain, ou à sa gentilesse & subtilité. Si-tost qu'il sera de retour à l'étable, tout soudain luy ostera ce chevestre, luy remettant son licol accoûtumé, luy fera plûtost manger un peu de foin, que le mener boire, puis luy donnera son avoine ordinaire : Le troisiéme jour d'aprés luy mettra non seulement son chevestre à l'heure accoûtumée : mais encore une selle sans estriers, poitrail, ny croupiere, le sanglant doucement & avec grandes caresses sans le serrer que fort legerement : ne fera que le mener ainsi par son chevestre hors l'étable, le caressant toûjours, & le conduisant où bon luy semble avec toute douceur : & dés qu'il est en quelque gueret & terre labourée, il entrera dedans, où ayant pris une baguette un peu longue, l'arrestera, puis fera marcher son poulain à petits pas pour le faire avancer petit à petit, le touchant quelquesfois de sa baguette doucement, laquelle luy fera voir, l'arrestant le caressera de parole, & le frottant de sa main, & de là retournera à l'étable, en laquelle luy ostera soudain son équipage, & luy remettra son licol. Le quatriéme jour, il l'equipera ainsi que le jour precedent, & l'ayant caressé fera monter un garçon dessus : & s'il void qu'il ne s'effarouche aucunement, il le tirera par les resnes hors l'étable, & le promenera quelque peu loin, le caressant avec la main, & luy touchant la teste, le col, & la poitrine, & le conduira jusques au montoir fait exprés, tandis qu'on le monte sans étriers, & lors faisant descendre le garçon, montera legerement, & tenant les resnes justes, se fera donner un baguette nuë avec laquelle

il luy en touchera le col, & lâchant un peu la bride le fera aller tout bellement : s'il fait quelque acte capricieux, l'arrestera avec le chevestre, le caressant neantmoins de paroles & avec signes d'amitié : & voyant qu'il s'appaise, le fera marcher tout bellement, le hâtant petit à petit jusques à ce qu'il le fasse aller & trotter, ayant fait cecy quelque tems adroitement, le ramenera à l'étable, où l'ayant attaché à la mangeoire le couvrira qu'il ne se morfonde, & une heure aprés ostera & selle & bride, le frottant avec paille fraîche & sur tout aux lieux baignez de la sueur, le couvrant encore de sa couverture puis luy frottant les pieds & jambes, le fera boire, donnera à manger & accommodera sa litiere. Le cinquiéme jour, aprés l'avoir bridé & sanglé à l'accoûtumée, le menera au montoir & montera dessus, le promenera par toutes sortes de chemins tantost au trot, tantost tout bellement, jusques à tant qu'ils s'échauffe, & usera de cette façon tous les jours, luy augmentant neanmoins le travail, le faisant aller & trotter jusques à tant qu'il soit las : estant la voye meilleure pour luy faire lever les pieds, & à le bien manier en ses membres, le reconduisant tout bellement à l'étable où il le promenera jusques à tant que la sueur luy cesse, puis le ramenera en son lieu : continuera ce gouvernement au cheval jusques à ce qu'il le voye estre apprivoisé, & lors le fera ferrer des pieds de derriere tant seulement, afin qu'il le puisse conduire par lieux pierreux & aprés sans luy gâter la corne : ne s'aidera que de la seule baguette & chevestre pour le faire marcher, trotter, galopper & courir vitement, voltiger, tourner, sauter, ruer & hurter de la teste : ne manquera aussi de le faire monter sur les terres, côteaux, montagnes puis descendre tout bellement, le conduisant de fois à autres aux lieux où il y a des moulins, des forges & marteleries, où on bat le linge, afin qu'il ne s'effrayé puis aprés entendant quelque bruit semblable : le conduira aussi à voir des chariots, charts, charrettes & coches, les troupeaux & hars de pourceaux, brebis, vaches, chevres, luy faisant aussi voir des agneaux & veaux égorgez ou autres animaux : observera tout cecy tous les jours jusques à ce qu'il le sente dressé, & voit asseuré de la veuë, ne s'effarouchant pour odorer les choses susdites, & lors harnarchera de toute façon, & montant dessus, le menera en divers endroits, le faisant aller le pas, trotter, sauter des fossez passer des rivieres & autre eau : & neanmoins ne faillira luy bailler telle alleure que luy sera convenable : car d'une sorte veut estre conduit un genet, d'autre un coursier, un roussin, un courtaut, ou autre cheval, selon sa portée.

Signes d'un bon poulain & aussi du cheval.

L'on donnera bon jugement du poulain, comme aussi du cheval & étalon qui est grand, de gros os, & de bonne disposition, la teste petite & si seche, qu'il n'y ait que la peau & les os, petites oreilles, pointuës & étroite, ensemble les yeux grands, poussez dehors, noirs & nets : les nazeaux fort ouverts, enflez & grands, les mâchoires petites, subtiles & seches : la gueule fenduë également des deux costez, le col un peu long, & fait en voûte, étant subtil prés de la teste le dos court, large, uny & avallé, le crin crépu, épais, long, & pendant du costé droit, poitrine large, ouverte, s'avançant dehors, & fort musculeuse, les épaules grandes & droites, les costez ronds, l'échine double, le ventre serré, les coüillons pareils & petits, les reins larges & avallez, la queuë longue, touffuë de poil, grosse & crespuë, les jambes égales gros d'os : mais déchargée & seche de chair, haute & droitte, le genoüil rond & petit, & non tourné dedans, les fesses rondes, les cuisses grosses, longues, musculeuses, nerveuses, & fortes, la corne noire, dure, & haute, creuse, ronde, bien ouverte, & deuëment

relevée vers les pâturons & la couronne petite par dessus : qui est gaillard & prompt, & nullement vicieux, ny maladif : car ceux de telle nature obeïssent facilement, & endurent patiemment le travail, qui ne soit aussi lunatique, craintif, retif, sciatique, lache mangeur, qui se vuide trop, ou qui se couche & jette facilement dans les eaux & rivieres. Et encores qu'il ait perdu un œil, ou soit blessé en combats en quelque partie de son corps, pour cela n'est à mepriser pourveu qu'au reste il soit bon : on doit priser aussi pour faire étalon celui qui a suivi les guerres, à cause qu'il engendrera des poulains genereux & hardis, & qui seront fort en haleine en tous hazars & difficiles, & longues entreprises, outre ce, qu'il soit bay, châtain ou roüé, pommelé ou chauve, qui est un signe certain d'un cheval vigoureux & hardi. Et pour parler de la bonté & beauté du cheval, il faut qu'il aye les yeux & jointures du bœuf, la force du mulet, le pied d'iceluy, les ongles & cuisses de l'âne, gorge & col de loup, oreilles & queuë de renard, poitrine, & cris de la femme, hardiesse d'un lion, la veuë & tournement agile d'un serpent, pas de chat, legereté & agilité d'un liévre, le pas haut, le trot delivré, le gallop gaillard, la course legere, le saut bondissant, & soudain, leger à la main.

Age des chevaux à connoistre. Dents de chevaux, indices de l'âge.

Le chartier pareillement doit avoir connoissance de l'âge de ses chevaux, afin de les employer au travail selon leur force. L'âge des chevaux se connoit par les pieds & ongles, & principalement par les dents. Le cheval pour le plus commun a vingt-huits dents, il est vray qu'Aristote veut que le cheval en ait quarante. Il commence à avoir des dents aux trois premiers mois & au bout de l'an il en a six dessus, & autant dessous : & à trente mois en change trois dessus & deux dessous & au quarante-deuxiéme mois, luy en viennent quatre de chaque côté, qui touchent à celles qui lui vinrent dernierement. Quand il a quatre ans, les dents que nous appellons canines ou dents de chien, tombent & y en revient d'autres. Avant la sixiéme année, les grosses dents machelieres de dessus tombent, & la sixiéme année les premieres tombées retournent, la septiéme sont remplies, & sont toutes cavées : & depuis ce tems-là on ne peut bonnement connoître combien ils ont d'années, sinon que sur l'an douziéme, l'on y voit une noirceur non accoûtumée, joint que tant plus le cheval vieillit, & plus les dents lui deviennent longues, sauf à d'aucuns, ausquels le mord les accourcit, tant plus ils vont en avant : la dixiéme année, les temples se commencent à s'abbaisser & caver : & quelquefois les sourcils grisonnent, le cheval represente en son front une tristesse & mine melancolique, il baisse le col, il est pesant de corps, il a les yeux ternis, le poil gris, qui vient particulierement aux bais moreaux, roüans, poil de châtain, & autres couleurs tirans sur l'obscur : le grison moucheté blanchit, le blanc devient pommelé, un peu obscur, il a plusieurs plissures aux banlieures de dessus, esquelles les ans sont comptez selon le nombre des plissures, outre plus sa peau tirée à nous demeure long-tems à retourner en son être, comme au contraire en un jeune cheval elle se retire tout soudain.

Chevaux malades à traiter.

C'est aussi l'état d'un chartier sur tout d'être soigneux de la santé de ses chevaux, desquels, selon Aristote, la vie doit être de seize à vingt-ans pour le moins : c'est pourquoy quand il les void sains, & maigres, il leur baillera du froment rôty, ou de l'orge pilé double mesure : les frottera tous les jours par tout le corps, étant asseuré que plus leur profite d'être souvent maniez & frottez, que leur bailler beaucoup à manger : aussi on dit que la main nourrit davantage le cheval que la mangeaille. S'ils ne peuvent uriner, ce que l'on connoît par l'en-

Difficulté à uriner.

flûre de la vessie & autour de la verge, leur fera boire un potage fait d'une pinte de vin, d'ails pilez, & de dix blancs d'œufs: ou bien jus de choux rouges mêlé avec vin blanc. Leur ôtera du tout l'avoine & l'orge, & ne les sustentera que de fourage & verdure propre, selon la saison. Sera bon aussi leur mettre dans le forreau par oû passe l'urine, un collire de miel cuit avec sel, ou bien une punaise ou mouche vive, ou des poux vifs, ou un petit morceau d'encens, même leur appliquer sur les reins & flancs, l'huile mêlée avec vin, ou lui oindre la verge avec aluine pilée & boüillie avec vinaigre, & leur jetter un seau d'eau fraîche contre les coüillons. Ces remedes sont bons quand l'urine a brûlé les parties genitales, ou quand il a la chaude pissé. *Chaude pisse.*

Le cruel mal de tête & rage du cheval, se guerit par usage frequent d'ache, & de force son, dans lequel aura menuisé des feüilles de laituës: & paille d'orge fraîchement cueillies: faites le seigner du cerveau ou des temples, ou de tout deux, & que son étable soit en lieu bien obscur. Vous connoîtrez s'il a douleur de tête par l'eau qui en dégoûte, par les oreilles flêtries & pendantes, le col & la tête pesante, & pendante en bas. *Mal de teste.*

Le cheval refroidi est gueri lui donnant à boire du sang de porceau tout chaud avec vin, ou mastic & ruë boüillie avec miel, ou un peu d'huile commun avec poivre. Ce mal lui vient lors que suant & étant chaud est mis en un lieu froid: tellement que les nerfs se retirent & la peau s'endurcit: il le faut mettre en lieu fort chaud, le couvrant d'une couverte fort chaude jusques à terre: & lui mettant sept ou huit grosses pierres fort chaudes sous le ventre amorties peu à peu avec l'eau chaude, & souvent, afin que cette chaleur le fasse suer. *Cheval refroidy.*

L'ongle en l'œil sera enlevée avec une menuë éguille d'ivoire, puis la coupez du tout avec cizeaux: ou bien faites poudre de lezard verd, & d'arsenic, mettez-en dans l'œil pour ronger l'ongle. *Ongle en l'œil.*

Contre la suffusion & taye de l'œil, est un singulier remede, un collyre fait du jus de lierre terrestre pilé dans un mortier de bois, ou bien de jus de la graine de lierre traînant, ou des feüilles de grande esclaire battuës & pilées dans un mortier avec du vin, aprez avoir fait saigner le cheval de la veine de l'œil malade, & continuër ce remede par plusieurs jours, soir & matin. Ou soufflez dans l'œil par un canal, ou tuyau, os de seche pilé, ou graine de roquette toute entiere, ou de toute-bonne, & la laissez-là jusques à ce qu'elle ait par sa vertu diminué & nettoyé les tayes: ou poudre de jaune d'œuf & sel brûlées ensemble, mise dans l'œil: ou poudre de sel ammoniac, myrrhe, saffran & raclure d'os de seche.

L'œil frapé se guerit en appliquant par dessus un cataplâme fait de mie de pain trempé en eau fraîche, ou pain rôti trempé en vin blanc, si cela n'y profite, faut lui ouvrir la veine de la téte.

L'œil chassieux se guerit par ue collyre fait avec encens, mirrhe, amidon, & miel fin, mêmement par un frontail d'encens & mastic bien pulverisez, & broyez avec glaire d'œufs appliqué sur le front, & l'y laisser jusques à tant que les yeux cessent de larmoyer: puis laver le bandeau avec eau chaude & huile battus ensemble.

Les cicatrices des yeux se guerissent en les frottant de salive à jeun avec sel, ou d'un os de seche broyé & mêlé avec sel fondu, ou graine de pastenades sauvages pilés, & dedans un linge serré sur les yeux.

Toute douleur des yeux se guerit en les oignant de jus de plantin avec miel.

L'encœur fait mourir soudain les chevaux : par ainsi faut si-tost que la glande s'enfle en la poitrine, on l'arrache sans tarder : & si en la tirant quelque veine se rompoit, faut lier les deux bouts avec un filet de soye : tant plus la glande iroit en croissant, elle feroit plus grand amas d'aposteme, ainsi causeroit la mort.

Avives. Le cheval fort bû, ou trop tost abreuvé aprés s'estre échauffé & travaillé, puis se refroidit sans estre promené & delassé engendre les avives qui ne different gueres des écroüelles, parce que tant aux bestes qu'aux personnes, l'écroüelle procede de la trop grande froideur de l'eau, le gosier étant échauffé, dont le cheval en perd le manger & le repos, & les oreilles luy deviennent froides : il y faut soudainement pourvoir, ostant les avives en cette sorte. Pliez l'oreille entre le col & chinon d'iceluy, incisez du long avec la lancette cette charnure endurcie, qu'on diroit estre un nerf tout blanc : arrachez cette charnure blanche, appliquez tant dedans que par dessus un drapeau de lin baigné en blanc d'œuf, couvrez le cheval d'une bonne couverture, & le promenez jusques à tant que les oreilles luy soient devenu chaudes, luy donnant un breuvage fait d'eau avec sel & farine, luy faisant premierement manger un peu de foin fort bon : laissez-le reposer trois jours en l'étable, boire & manger, ou bien faites fomentation chaudes, & de choses propres sur la partie pour émouvoir l'humeur, puis appliquez cataplasme composé de farine d'orge, & trois onces de raisine, tout cuit en vin vermeil bon & puissant : & quand la matiere sera assemblée & prompte à suppuration : donnez le coup de lancette pour la faire sortir, puis en la cavité mettez tentes & plumaceaux, trempez en eau, huile, & sel, cette maladie demande soudain remede, autrement si vous attendez que les avives montent plus haut, n'y esperez guerison.

Squinance. La squinance autrement le mal de gosier, & enflure de langue demande premierement la saignée de la vaine sous la langue, ou du palais, aprés une fomentation de toute la bouche, & de la langue, avec l'eau chaude, puis un liniment du fiel de taureau, ou du sel & tartre, pilés ensemble avec fort vinaigre. Et quant au breuvage, faut prendre huile viel deux livres, vin viel un posson, dans le tout meslerez neuf figues grasses, avec neuf testes de pourreaux : détrempez bien le tout ensemble, puis en faites decoction, à la fin de laquelle avant la colature ajoûterez sel & nitre bien broyés, ce que vous verrez de necessaire, du tout bien passé ferez un brevage que luy ferez avaler avec la corne, deux fois le jour, soir & matin, un demy sextier par fois. Pour son manger faites luy prendre de l'orge ou vesse en verd, ou de la farine d'orge dans laquelle vous meslerez du nitre.

Etranguillons. Les estranguillons du cheval ou glandes qui luy viennent sous la gorge, descendent du cerveau refroidy, se gueriront si vous le piquez sous la gorge le matin puis couvrez la teste d'une couverture de lin, & frottez de beurre frais la gorge, specialement son mal.

Barbes. Les barbes qui empeschent le cheval de manger pour avoir la langue enflée, se guerissent luy faisant manger des pois, ou féves, ou gousses de pois ou de féves, à cause que les rompant, il dissipe cette enflûre : & si les barbes y reviennent il faut tirer avec un fer bien aigu, & tout chaud, du creux du palais les barbes, puis les couper adroitement avec les cizeaux jusques au palais.

Louppes. Aux louppes & surcroit de chair qui vient sous le corps des chevaux faut razer le lieu, & la scarifier mesmement avec lancettes, puis l'oindre soir & matin avec onguent de guimauves, appellé *de Althaa.*

On chasse les moûches des ulceres avec poix, & huile ou graisse meslées & fondus dessus : jettant par dessus farine d'orobe.

Mal des gencives & des dents. Le mal des gencives & des dents vient souvent au poulain, quand il pousse les dents : détrempez de croye la meilleure que pourrez recouvrer : fut-elle de Reims, & de fort bon vinaigre, & luy frottez les mâchoires par dehors & plus à l'endroit où il ressent.

Le cheval pouſſif, c'eſt à dire, qui n'a point ſon ſouffle à l'aiſe, & auquel les flancs battent ſans ceſſe, & bien qu'il ſoit picqué, tiré & foüetté toutesfois il ne veut marcher, mais ſouffle avec peine & ſouvent, mêmes en mangeant il ne ceſſe de touſſer, à grand peine il peut guerir : il eſt vray que le mal étant recent, comme cauſe de pouſſiere, ou vent poudreux, ou foin moiſi, ou bien d'avoir mangé quelque ordure dans ſon avoine, le remede pourroit être, lui tirer de ſang des harts & le charger à chaud par le poitrail & ſur le dos dudit ſang mêlé avec vin & huile d'olive : aprés avoir continué cela cinq jours, leſdits cinq jours ſuivans lui faire tirer par les nazeaux de la lexive, où il y ait de l'huile mêlée : puis lui bailler un brevage de ſenevé bien frit, ſoulfre vif, graine de paradis, autant d'un que d'autre, faites en poudre, de laquelle vous ferez decoction en hydromel, ou bien en compoſte bien épaiſſe, de laquelle vous lui baillerez tous les matins la groſſeur d'une groſſe noix de ſauge, avec gros vin vermeil, mais bon & fort : ou bien faites luy un brevage avec cloux de giroffle, gingembre, cumin, graine de fenoüil, & racine de galangue autant de l'un que de l'autre : le tout pulverisé, & mêlé avec quantité d'œufs, & quelque peu de ſaffran, faites l'avaller avec du vin au cheval : lui tenant la tête haute, afin que plus facilement il l'engloutiſſe, ſans ſouffrir, qu'il l'abbaiſſe au moins d'une grande demi heure ; afin que le brevage lui aille par les boyaux : aprez ce brevage lui donnerez de l'herbe fraîche, ou feüille de roſeau, ou ſaule pour temperer la chaleur dudit brevage : mais cependant le cheval ne doit avoir mangé un demi jour auparavant : ni aprés autant : promenez-le doucement par la laiſſe, ou montez deſſus & cheminez tout doucement, afin qu'il ne le revomiſſe : voilà le moyen de guerir le cheval pouſſif, ſi le mal n'eſt point envieilli. Que s'il l'eſt, vous le pourrez ſecourir pour quelque tems, ſi lui donnez un peu le feu par tous les deux côtez des flancs, afin que cette chaleur faſſe ceſſer ce pantellement qui lui tourmente les flancs, & lui fendez encor le nazeau, afin qu'il tire à ſoy le ſouffle & haleine, & mette facilement dehors : outre cela faites-lui manger grappes de raiſins, & boire du vin doux. Autre remede bien ſouverain, eſt de lui bailler brevage fait d'agaric & de fenugrec détrempé en vin vermeil : ou lui faire avaller ſang de petit chien, qui n'ait paſsé encores le dixiéme jour de ſon âge, ou prendre racines de gentianne, & de concombre ſauvage, noix ameres : les piler avec hydromel, & lui en faire breuvage, ou lui faire manger ſouvent de l'argentine.

La toux reconnoit de ſoy pluſieurs cauſes, celle qui provient du coffre, comme des poûmons & parties circonvoiſines, ou des autres interieures qui ſont nobles, & ont un office ſignalé au corps, n'a point de plus ſouverain remede que de fendre les nazeaux à la bête, & ſi aprez cela le mal ne diminuë point, il luy faut faire avaller avec la corne une bonne chopine du brevage ſuivant. Prenez ſenegré, & ſemence de lin, de chacun un poſſon, gomme de tragagant, oliban, myrrhe de chacun une once, ſuccre, gruyau d'ers, de chacun une once, le tout bien pilé & paſsé par le ſachet, ferez infuſer toute une nuit en eau chaude, & le jour ſuivant en baillerez à la bête, & continuerez en y ajoûtant un gobelet d'huile roſat juſqu'à fin de gueriſon. Quelques-uns font tremper cinq œufs une nuit entiere en fort vinaigre & le lendemain matin quand ils voyent que la coque eſt fort attendrie, les font avaller au cheval. Jamais ne faut tirer ſang à la bête, de quelque endroit que ce ſoit, mais il ſera bon lui bailler & continuër de la gomme de tragagant, avec de l'huile doux.

La fiévre du cheval reçoit gueriſon pour la ſaignée de la vaine qui ſe trouve au milieu

milieu de la cuisse, quatre doigts ou environ au dessous du siege : sinon & au défaut d'icelle, de la veine du col vers le gariot : si l'on voit qu'il aime les breuvages, vous presserez une poignée de pourpier, & mêlerez le jus avec la gomme de tragagant, de l'encens fin, & un peu de rose de Provins : vous lui ferez prendre avec hydromel en petite quantité : L'on connoit qu'il a fiévre, entre autres marques, s'il a suppression d'urine, & que ses oreilles deviennent froides, flaîtrissantes & abatuës.

Contre les défaillances & mal de cœur il est bon tenir le cheval fort chaudement & luy bailler ce breuvage, myrrhe deux onces, gomme de tragagant quatre onces, saffran quatre dragmes, melilot en poudre une once, mercure une livre, encens fin ce qui conviendra à proportion : le tout mêlé ensemble & reduit en poudre, reserverez à part pour l'usage, qui sera de deux bonnes cueillerées pour prise avec une chopine d'eau, deux cueillerées de miel, & deux gobelets d'huile rosat. Cette potion servira par plusieurs jours, jusqu'à ce que le cheval se trouve mieux. Et notez que ce breuvage est encore propre aux errenez qui ont les membres trop roides. *Defaillances de cœur.* *Cheval errené.*

Au cheval trop échauffé, vous lui ferez avaller avec la corne en Hyver trois onces d'huile, avec une chopine de vin vermeil, & en Eté deux onces d'huile seulement, avec la quantité de vin telle que dessus. *Cheval trop échaufé.*

Aux douleurs de ventre, que l'on nomme les ventrées, vous prendrez graine de ruë sauvage, ou de jardin, la pilerez bien fort, & avec vin chaud lui en ferez breuvage : à ce breuvage y pourrez méler cumin & grain de fenoüil en pareille quantité : puis le tiendrez chaudement en quelque lieu clos & couvert, avant que luy faire avaller ce breuvage faut monter dessus, & le promener long tems, plutôt par les lieux hauts que parmi la campagne : étant de retour à la maison, si c'est en tems froid le couvrirez d'une bonne couverture de laine, lui frottant les flancs avec huile, jusqu'à tant qu'il s'échauffe, & jette hors les ventositez : aussi lui mettre par le fondement un tuyau de canne ou roseau assez gros & long de demi-pied, oint d'huile commun, que ce tuyau fût lié au tronc de la queuë qu'il ne pût sortir, puis monter sur le cheval, & le promener. Lui faut faire manger viande de qualité chaude, & boire de l'eau cuite avec cumin, & graine de fenoüil en égale quantité, y mêlant farine de froment : & le tenant chaudement en lieu clos & couvert. *Douleur de ventre.*

Pour la difficulté d'urine, c'est chose approuvée de prendre cinq ou neuf cantharides entieres : les envelopper dans un linge, & luy appliquer contre la cuisse : & comme que ce soit lui faire tenir quelque tems, cela provoque l'urine : mais prenez garde de lui en faire prendre en poudre, ny en clistere ny en breuvage. Il est bon lui frotter les testicules avec decoction de cresson, parietaire, & racine de pourreaux. *Difficultés d'urine.*

Pour la morve, prenez orpin & soulfre, jettez les sur charbons ardens, & que la fumée entre dans les nazeaux du cheval, afin que les humeurs congelées au cerveau se fondent, & coulent dehors. *Morve.*

Pour le ver volant, tirez lui du sang des veines des temples, appliquez lui un cautere fort profond sous la gorge, & y mettez tentes, par dessus étoupes baignées en blanc d'œufs, laissez-le reposer trois jours en l'étable. *Ver volant.*

Pour javard, prenez poivre, aussi feüilles de choux, vieil oint : faites emplâtre sur le mal. *Iavard.*

Pour la figue, il faut tailler la corne si avant, qu'il se fasse espace convenable *Figue.*

entre la sole du pied & la figue, mettez-y de l'éponge, & le liez bien fort, de sorte que le reste de la figue soit mangé jusque au tuyau.

Louppe. Pour la louppe, ouvrez-là quand vous la sentirez pleine de boüe, puis faites l'emplâtre de fiente d'oye, vin, sel & vinaigre sur le mal : prenez garde qu'il ne soit demeuré au fonds quelque cas étrange.

Ecorchure du dos. A l'écorchûre du dos recente, prenez deux gros oignons, en faites decoction en en eau boüillante, puis tout chaud, tant que le cheval le pourra endurer, vous les appliquerez sur le mal, toute l'enflure se dissipera en une nuit. Autrement prenez sel de poudre, & le détrempés avec fort vinaigre, y ajoûtant un jaune d'œuf : mettez tout cela ensemble & vous en frotterez la partie : & verrez l'experience : ou bien lavez le lieu avec vin ou vinaigre bien fort, mettez par dessus chaux pulverisée, mêlée avec miel, continuez ce remede tant que la chair soit revenuë, & l'os revêtu de chair : pour y faire revenir le poil, faut piler coques de noisettes brûlées, & mêlées avec huile, oindre de cela le lieu sans poil, lequel y retournera en peu de tems.

Cheval hargné. Pour le cheval hargné ou malade, pour avoir été trop chargé. Appliquez lui sur les reins un emplâtre de poix navale, avec poudre de bol armien, sang de dragon, oliban, mastich, noix de galle, de chacun poids égal : vous mettrez l'emplâtre chaudement sur la partie offensée, lequel n'ôterez que facilement, il ne s'éleve quand vous le touchez : car alors le cheval est gueri.

Blessure du dos. Pour les blessures causées au dos du cheval par la sele. Incisez le mal, puis mettez dessus étoupes baignées en blancs d'œufs trois jours de suite : & si le lieu est enflé & endurci, sera gueri avec choux, parietaire, aluine, & branche ursine pilées ensemble, & broyées avec sein doux cuit ensemble, appliqué sur le lieu offensé.

Grappe. Pour les grappes qui sont mules, & gales aux talons. Pelez le lieu, puis le lavez avec decoction de mauves, soulfre, & suif de mouton, de laquelle mettez le marc par dessus, & le liez étroitement, puis ôtez-le, & oignez le lieu avec onguent fait de vinaigre, suif de mouton, gomme de sapin, cire neufve, également le tout boüilli ensemble.

Iaunisse. La jaunisse a pour singulier remede le breuvage qui s'ensuit : Prenez de graine de panis, & d'ache, de chacun une livre, faites le tout boüillir avec lupins & bon miel, & le tout bien coulé, faites lui en prendre chopine huit jours suivans.

Dureté au ventre. La dureté de ventre se guerit par breuvage qui s'ensuit : Baillez lui ordinairement de la poudre de ruë sauvage, avec la graine d'icelle détrempée en bon vin vermeil : ou bien prenez racine de flambe jaune, avec graine d'anis & oppopanax : & le mettez tout ensemble pilez fort menu, en ferez trois prises, avec trois onces de bon vin vermeil, & autant d'huile d'olive, l'espace de trois jours. En clystere lui mettrez jus de flambe délayé en trois livres de decoction de mauves, & poirée, & dans le tout ajoûterez nitre & fiente de pigeons de chacune une once, huile de laurier & ruë, de chacun trois onces. Aprés qu'il aura reçû un clystere, il le faut longuement & doucement promener. Quelques Veterinaires ont experimenté en ce mal, la fiente de liévre avec neuf cuillerées de miel, & quinze grains de poivre rond, de tout cela en faire un breuvage, pour prendre avec la decoction de poids ciches ou choux rouges.

Enflure des flancs du cheval. Le cheval souvent ayant trop mangé d'orge ou autre graine nuisible, sent enflûre des flancs & du corps : pour le guerir de cette douleur, faut faire une

decoction de mauves, mercuriale, branche ursine, parietaire, & autres herbes laxatives, y ajoûtant son, sel, miel, & huile, & ayant attiedi cette decoction lui donnerez un clistere par une chausse de clistere, qui ait la canelle convenablement longue & grosse; ceci bien-fait, oignez-lui le ventre d'huile, & lui faites frotter avec un bâton rond par deux hommes, commençans par le devant, & tendant au derriere, lui étoupant aussi le fondement, puis montez dessus & le promenez tout bellement & long-tems: jusques à tant qu'il ait vuidé, non seulement ce clistere, mais encor partie de la fiente qu'il a dedans le ventre, & il sera bientôt delivré.

Pour la hargne. Pour la hargne & rupture, l'on tient qu'il n'y a rien si souverain que prendre sept onces de cendre de bois de serment, ou d'orme, avec trois onces d'huile d'olive, échalottes broyées sept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & suif de chevreau, de chacun une once, jus de plantin trois onces, avec du vin blanc vieil, ou decoction de pois ciches: cela servira pour trois prises à jours suivans & continus.

Morsure des moûches. Pour garder que les grands chevaux aux grandes chaleurs ne soient molestez de la morsure des mouches, frottez leur le poil avec jus de feüilles de courges.

Pour le farcin des jambes: faut razer premierement le lieu, puis l'oindre d'huile de genévre l'espace de quatre jours, soir & matin: que le cheval cependant n'aille à l'eau que le poil ne lui soit revenu: ou bien donnez lui une atteinte de fer, de long & de travers. Autrement pour le farcin du cheval quelque rebelle qu'il soit & dangereux, faut prendre la racine de l'*Acanthium* commun (qui est un chardon à feüilles larges & blanchâtres) & la faire manger par roüelles au cheval avec son avoine, il en guerira infailliblement en moins de quinze jours, ou trois semaines, si l'on continuë à lui en faire manger: le remede est fort facile, d'autant que le cheval en mange volontiers.

Pour les crevasses qui viennent entre la jointure de la jambe & l'ongle: rasez le poil, lavez le lieu de vin, oignez-le d'un onguent fait de suye, verd de gris & miel pilez & cuits ensemble, y mêlant sur la fin de la chaux: si les crevasses sont trop profondes, mettez-y le feu.

Pour la galle, faut tirer du sang des parties convenables: selon l'endroit où le mal est. Pour purger il sera bon & convenable d'user de la poudre de racine de concombre sauvage mêlée avec nitre, & baillée à la corne avec vin blanc: le medicament souvent presenté purge les humeurs mauvaises. Pour un remede exterieur: prenez soulfre vif, poix grasse, bitume de Judée, nommé *Asphaltum*, mêlez le tout avec du beurre frais salé, de cét onguent vous ferez frotter la bête par tout le corps au plus chaud du Soleil, & à plusieurs personnes, & longuement. Si vous n'aimés mieux du fort vinaigre demi-sextier, poix resine quatre onces, poix de cendre, ou de gomme d'icelui quatre onces, mêlez-le tout bien ensemble en onguent, avec l'urine d'homme & eau tiede, y ajoûtant sein doux, & huile vieil de chacun trois onces, faites en un liniment ou cerat, s'il ne vous semble meilleur le laver par tout, ou bien fomenter avec l'urine & l'eau tiede, puis passer ce liniment par dessus: l'herbe appellée *Rododaphne* cuite en huile, j'entens les feüilles seulement, est un remede bien exquis à ce mal, en y ajoûtant poix grasse, vinaigre, & de la cire: se souvenant en toute friction ou bien onction que l'on fera, de frotter toûjours la tête à contre-poil. C'est aussi un souverain remede de l'étriller premierement aux lieux galeux jusques au sang, puis le laver avec lexive faite d'une partie de chaux, deux de farine de fêves, & trois de cendres de

fresne le tout non cuit, mais trempé seulement en la lexive. Aprés le lavement fait faudra oindre la place avec onguent fait de vif argent, hellebore, soulfre, alun, & graisse de porc.

Cheval enflé. Quand le cheval se sent mal, & enflé des flancs, & du reste du corps d'avoir mangé du mauvais foin, ou avoine: on luy fera ce breuvage; vous prendrez la peau du dedans le gesier de trois poulets, & le ferez bien secher au four, puis vous les pulveriserez avec demi once de poivre, & quatre cueillerées de miel, & une once de poudre d'encens fin: faites lui prendre ce remede avec chopine de vin tiede: & afin de luy lâcher le ventre, baillez lui par le fondement par une cannelle convenablement longue & grosse, un clistere d'une decoction de mauves, mercuriale, parietaire, & autres herbes emollientes, y ajoûtant son, sel, miel, & huile.

Colique du cheval. Contre la colique: Prenez cabaret, feüilles & racines de persil, fenoüil de chacun une once, poivre noir deux onces, marrube une once, garderobe demi once, miel fin un posson, cuisez bien & écumés le tout ensemble; & en faites des trochisques de la grosseur d'une noix, ou avelanes, & avec un demi sestier de bon vin, vous en ferez prendre à la bête, en forme de breuvage le jour que la colique la tient, vous pilerez trois ou quatre cueillerées de fenoüil, & lui ferez avaler avec du vin, & le couvrirez fort, pour le faire suër.

Enflure aux testicules. Pour l'enflûre des testicules, faites comme une boüillie, avec fort vinaigre, & sel, pour oindre les testicules, deux ou trois fois le jour.

Fistules. Pour la fistule, dilatez-là, donnez-lui le feu, jettez dedans le medicament fait de chaux vive, tant qu'il en tombe l'escarre.

Chancre. Pour le chancre, lavez-le avec fort vinaigre, puis épandez par dessus poudre subtile faite de racine d'aspholides, arsenic & chaux vive, mises ensemble dedans un pot & reduites en cendre.

Javard. Pour le javard ou jarret: Cauterisez-le de long & de travers, appliquez par dessus le cataplâme fait de fiente de bœuf bien-fraîche, fricassée sur le feu avec d'huile.

Cheval encloüé. Si le cheval est encloüé lui faut ôter le clou, le parer jusques au sang & au vif, bien nettoyer le lieu ulceré, & instiller dedans le soulfre fondu, ou l'emplir d'un onguent fait de terebenthine, cire, huile, miel & sel, le tout bien chaud, & un peu de cotton baigné en cét onguent même. Ou bien (qui est chose experimentée) mettre sur le lieu blessé par dedans l'ongle du cheval, feüilles de boüillon blanc femelle pilées entre deux pierres: & au cas que l'encloüeure fût d'un jour ou de deux, faut tenir le pied du cheval dans l'eau chaude, bien-salée, mettre & lier par dessus le pied un emplâtre de son, graisse de porc, & eau salée, ou avec sel menu & fort vinaigre, ou poudre de noix de galle, ou meurtre, ou lentisque, puis remettre son fer par dessus: & emplir tout le creux du pied d'oing de porc: & l'ayant ainsi preparé & si souvent qu'il sera besoin, faites-le reserver, emplissant l'ongle au dedans de poix, & l'oignant souvent avec de l'oint comme dessus. Et pour maintenir l'ongle en sa force, appliquez par dessus cataplâme fait de mauve boüillie, pilée & mêlée avec miel & son, mettez au creux de l'ongle suif de mouton, & par dessus de la fiente même du cheval.

Cheval clochant. Pour le cheval qui cloche à cause des nerfs refoulez. Prenez suif de bouc une livre, molibdene demi-livre, resine une livre, couperose demi-livre, faites en onguent.

Le nerf blessé ou ayant reçû quelque entorse au genouil ou jointure, le cheval

mettant le pied en lieu où il fait faux pas, se guerit prenant une once de fenugrec, autant de graine de lin, quatre onces de graisse de porceau, le tout boüilli ensemble jusques à tant qu'il soit épais & bien diminué.

Si le cheval s'entretaillant se donne une atteinte des pieds de derriere, il faut raser le poil du lieu offensé, & le frotter avec sel commun, liant dessus une petite lame de plomb fort subtile, puis l'ôtant, le laver avec vin. *Cheval s'entretaillant.*

Pour les éprevains au dedans du jarret, il faut remontant la cuisse en haut, lier la veine fontanelle, & y donner un coup de lancette, laisser sortir le sang, puis mettre le feu sur l'éprevain du long & de travers, & guerir la brûlure, comme du javard. *Eprevains.*

Les crevasses seront gueries si avec un fer rond & chaud, vous leur donnez le feu vers l'extremité: cette brûlure empêchera les crevasses de croître, puis frottez-les avec lard lavé en eaux diverses, ou huile de laurier mêlée avec mastich, encens, vinaigre, & un jaune d'œuf. *Crevasses.*

Les grappes demandent aprés le poil ôté être lavées de decoction de mauves, de soulphre & graisse de mouton, mettant le marc par dessus: lequel ôté l'on fera onguent de cire neuve, de terebenthine, gomme arabic également mêlez. *Grappes.*

Pour surot au chappelet du jarret, il faut raser le mal, y mettre dessus marc de racines de guimauves: cuites & pilées: aprés cela appliquer emplâtre fait de graine de moûtarde, racine de mauves, fiente de bœuf, le tout cuit ensemble avec vinaigre. *Surot.*

Du paumon. Coupez la tête & la queuë à une couleuvre, mettez le reste en morceaux, faites-les rôtir à la broche, amassez la graisse qui en distillera, & l'appliquez sur la playe. *Du paumon.*

Mal de corne, un cor. Pilez choux verds avec vieil oint, mettez sur le mal, montez sur la bête & la montez doucement, afin que le medicament entre dedans. *Cor.*

Guarrot. Arrachez la chair morte avec un fer tranchant, lavez le lieu de vin tiede, puis appliquez étoupes baignées en blanc d'œuf. *Guarrot.*

Mal de col. Percez la chair en cinq endroits aux deux côtez du col avec un fer chaud pointu comme une haleine, mettez un ceron en chaque trou, l'y laissez quinze jours entiers. *Mal de col.*

Palamie. Decharnez le palais avec un fer bien subtil, tant que l'humeur sorte aisément dehors, puis nettoyez & frottez le palais avec miel rosat, jus de ciboule & fromage brûlé. *Palamie.*

Courbes. Couppez le cuir le long du poil, & de la quantité de la courbe, appliquez y drapeau de lin trempé en vin tiede, poudrez par dessus verd de gris, continuez cela jusques à fin de guerison. *Courbes.*

Pour le genoüil enflé: Prenez chopine de fort vinaigre, dans lequel vous detremperez un peu de sel, cuivre brûlé demi-livre, sinople ce qui sera propre & necessaire. *Genoüil enflé.*

Pour les genoux froissez, & crevassez. Prenez huile commune, graine de lin, cendre de paille de seigle brulée, & le tout mis ensemble en faire onguent, en oindre & frotter le lieu malade soir & matin jusques à ce qu'il soi gueri. *Genoüil froissé & crevassé*

Pour les écorcheures qui viennent sur le col ou dos des chevaux portans bas ou selle: frottez le lieu de feüilles de couleuvrée noire. *Ecorcheures*

Tumeurs inveterées. Aux tumeurs dures & inveterées, faites ce cerat, galbanum deux onces, resine & cire, de chacun une livre, ammoniac & poix noire, de chacun demie livre, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Vers. Contre les vers faites lui boire l'eau où aura boüilli du segle, ou mêlés parmi du son quelque peu de soulphre: ou faites cendres de bois d'olivier: ou poudre d'aluine seche avec la graine de lupins cruds, & de centaurée autant d'un que d'autre, deux onces de graine de rayes, corne de cerf une once, & avec vin blanc, servira à prendre à trois fois: le jour suivant les trois que dessus vous lui ferez clistere de decoction d'aluine & de ruë, y mettant au passer deux fiels de bœuf, & une once d'aloë.

Courante. Contre le flux de ventre que l'on nomme la courante, sert beaucoup le breuvage fait de poudre de galles, avec vin vermeil & farine d'amidon détrempées ensemble: ou bien si le flux vient par morfondure, baillez des soupes trempées en vin vermeil doux, & eau rose, & lui frottez les reins le ventre avec vin vermeil & huile rosat, & quelque peu de sel.

Flux de sāg. Pour le flux de sang par le fourreau, faut tirer du sang à la bête, de la veine des harts, puis faites decoction de froment avec sein doux, & poudre d'écorce de grenades seches, passez le tout pour en faire breuvage, que vous lui donnerez tous les matins, sans le faire aucunement travailler: pareillement ferez cataplâme sur le dos & sur les reins, avec centinode, bol d'Armenie, & sang de la bête mêlez ensemble avec fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encor servir & profiter aux errenez & élancez.

Venin devoré Scorpion. Araignée. Bupreste. Le cheval quelquefois si en mangeant son foin, a devoré quelque bête venimeuse, comme scorpion, araignée, escargot, que l'on nomme bupreste, il le faut faire courir jusques à suer, puis promptement luy tirer du sang du palais, lequel aussi-tôt qu'il sera tiré, lui ferés avaler tout chaud à mesure qu'il sortira, baillez lui pour viande, pourreaux & froments cuits ensemble. Voyé dessus au chapitre du Bouvier.

Morsure de vipere. Pour la morsure du vipere, vaut beaucoup un coq tout vif, ouvert par le milieu du corps & chaudement appliqué sur la playe, puis tout soudain, un breuvage de poudre de racine de flambe jaune, avec vin fort & sel: ou bien la racine feüille & fruit de la couleuvrée mise en cendre & beuë avec bon vin: ou bien prenez soudainement cette espece du buglose sauvage nommée (*Echium*) & en tirez une bonne chopine de jus, l'ayant premierement arrousée de vin blanc, ou d'eau de chardon benit: si vous voyez que la feüille ne puisse donner assez de jus de soy, faites l'avaler au cheval, puis appliquez le marc de ladite herbe dessus & environ la piqueure & l'enveloppez.

Morsure de musaraignée. La musaraignée pour sa morsure fait souvent mourir le cheval, ainsi que nous avons veu en plusieurs chevaux & bœufs, c'est une bête qui a le corps aussi grand qu'une souris, de la couleur d'une belette, le museau long, & la queuë petite, elle s'attache principalement aux testicules & fait quatre petites playes: pour guerir cette morsure venimeuse, il faut incontinent faire avaler par le nazeau feüilles de laurier pilées ou pulverisées avec eau & appliquer sur la morsure cumin & aulx pilez ensemble: & au cas qu'il y ait ulcere, il faut fomenter le lieu avec saumure, ou decoction de meurte, & épandre par dessus poudre d'orge brûlée, ou d'écorce de grenade. Voyez au chap. du Bouvier.

Morsure de chiē enragé. La morsure du chien enragé a pour singulier remede avant les neufs jours la fleur de sain foin brûlée & mêlée avec vieil oing, appliquée sur la playe,

ou bien la piler avec le vin blanc vieil, & la lui faire boire. Aussi la racine d'églantier mise en poudre sur la playe, ou bien la lui faire avaler avec bon vin vieil. De plus graine de suzeau, ou jus de feüilles d'icelui, ou de frêne.

La fiente de poule avalée par fortune, apporte tranchées au cheval, à quoi prenés ache vieil, & seche deux onces, & les lui faites boire avec vin & miel: puis le promenés jusques à ce que le ventre lui bruis, & qu'il fasse la premiere egestion. *Fiente de poule avalée par le cheval.*

Le cheval maigre se peut engraisser, lui faisant manger de phasiols cuits en eau mêlez parmi son avoine: que s'il étoit si foible qu'il ne les peut avaler, il faut le renforcer, lui faisant humer jaunes d'œuf avec succre en assez bonne quantité: l'eau tiede mêlée avec sel, farine de mil donnée au cheval soir & matin l'engraisse fort. Encor le millet est tres-bon, le panicle ou ris, cuits & mêlez avec farine de feves & sel, quatre fois le jour donnez non guere à la fois, afin que le cheval ne les rejette. *Le cheval maigre.*

CHAPITRE XXIX.

De l'Ane.

BIen que l'âne soit un bêtail vil & méprisable, toutesfois il est tres-necessaire en toute maison de campagne, parce qu'il travaille & fait de la besongne necessaire, plus qu'il n'est grand & corpulent: comme à tourner la meule à moudre le grain, porter le bled au moulin, & plusieurs utensiles & marchandises, comme beurre, fromages & crême pour vendre à la Ville, & rapporter sur son dos: labourer la terre legere, & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont trop chargez, sans la commodité du lait de l'ânesse, qui est un souverain remede, tant pour les tabides, foibles, empoisonnez, goutteux & autre maladies semblables, comme aussi pour rendre net, blanchir, attendrir & polir le teint aux femmes, comme nous lisons que Poppea la femme de Neron, en faisoit des bains pour avoir le taint plus beau & la charnure plus polie & plus blanche: sans faire mention que la chair d'âne lors qu'il est encor jeune, est fort delicate & savoureuse à manger, à raison dequoi a été de grande requête quelque tems à Rome, comme aussi de nôtre tems beaucoup estimée par un grand Seigneur de France, qui faisoit nourrir soigneusement un troupeau d'ânes: sans faire aussi mention de sa peau, dont on fait des bons cribles à cribler le grain, & des tambours tant pour la guerre que pour la dance. C'est pourquoi le bon pere de famille lui doit donner un gouverneur, lequel toutefois ne pourroit avoir beaucoup de peine à le traiter, car il est aisé & facile à entretenir: il se contente de peu de pâture, & telle que l'on veut: on le nourrit de feüilles d'épines, de chardons: on l'engraisse de pailles & feutres que l'on trouve communement presque en tout païs: il est vray, qu'il ne lui faut laisser paître ny donner à manger de la ciguë: car elle lui apporte un sommeil si profond qu'il semble stupide, mais du tout mort, si vous lui donnez quelquefois du son, pain ou millet, il lui semble être en grand banquet: il n'empire point pour être mal pensé & traité de celuy qui l'aura en garde, il endure aisement les coups & la faim, & n'est facile à tomber malade: toutefois l'ânier sera soigneux de faire faillir l'ânesse en tems commode: sçavoir à la my-Mars jusques à Juin, afin qu'au bout de l'an elle fasse sa portée, qui sera aux herbes nouvelles, & non avant trois ans jusques à dix, & alors doit soulager l'ânesse pour le regard de son fruit: au contraire ne laisser aucunement le mâle sans travail, parce que le trop grand repos le rend paresseux: Il fera nourrir le petit ânon du lait de sa mere jusques à deux

Lait d'anesse singulier pour les tabides, & pour le teint des femmes.

Repos rend l'âne paresseux.

ans, ou bien du lait de jument, afin que ce soit quelque chose de meilleur : ne fera travailler l'ânon avant l'âge de trois ans, qui est le tems auquel il le faut accoûtumer à porter charges, à tirer la charruë, & à servir de monture. Il fera cas de l'âne qui n'est plus vieil que de dix ans, ny jeune que de trois, qui est grand, bien quarré en ses membres, les yeux assez gros, larges nazeaux, le col long, large poitrine, hautes épaules ; le dos grand, l'échine large, gros testicules, la croupe platte, la queuë courte, le poil tirant sur le moreau, poli, & lissé, ayant une marque noire au front, ou tout le long du corps : au contraire ne tiendra aucun compte de ceux qui ont le poil cendreux, grisâtre, tels que sont la plûpart en ce païs, sur tout celui qui est petit de stature. Bref, sera curieux de les guerir quand il seront malades (bien que, comme il a été dit, ce bêtail n'est pas beaucoup sujet à maladie) & usera de semblables remedes qu'aux chevaux malades.

Bonté de l'âne.

Maladies de l'âne.

Peau d'âne. Le laboureur bon ménager gardera la peau d'âne, pour en faire du cuir à faire souliers, tant pour lui que pour sa famille, d'autant que les souliers faits de cuir d'âne de la partie du dos, sont si durables qu'on n'en peut voir la fin, ils s'endurcissent tellement qu'on ne les peut porter.

Ongle d'âne. L'ongle de l'âne brûlé & pulverisé guerit le mal de S. Jean : & celui de l'âne sauvage appellé *Onager*, pendu au col, ou enchassée en un anneau, de telle sorte qu'il puisse toucher à la chair, est singulier contre l'epilepsie, même contre le tournement de tête qui vient d'une foiblesse de cerveau. Quelques uns pensent que l'âne sauvage est une bête appellée Ellend, qui se voit fort frequente en Pologne, Lituanie & Suisse, & cét d'autant que l'Ellend a oreilles semblables à celles d'un âne : les François qui ont fait le voyage en Pologne disent que l'Ellend ne retient rien de l'âne, sinon les oreilles, & qu'il ressemble presque du tout au cerf, ayant le pied fourchu, hormis qu'il est beaucoup plus grand, a les cornes approchant de celles d'un Dain.

L'âne sent la pluye. Encore que l'âne soit moqué de plusieurs à raison de ses oreilles fort grandes, toutesfois lesdites oreilles tant grandes soient-elles, lui servent pour demontrer sa vertu, & faire paroître son intelligence & vraye connoissance qu'il a du changement de tems, veu que s'il doit tourner à la pluye, il les plie tellement sur le col qu'on diroit qu'elles y sont collées.

CHAPITRE XXX.

Du Muletier.

Le profit du mulet. VN bon pere de famille ne doit être dégarni des choses necessaires à sa maison, tant pour sa nourriture, que pour sa commodité. Encor qu'à un besoin il se puisse passer de mulets, ayant commodité de chevaux pour se faire porter à la Ville, & autres lieux où ses affaires l'appelleront, toutesfois les mulets lui sont necessaires pour son aise, sinon qu'il ne veüille user de chevaux, mais de mulets, pour aller plus doucement, soit que par la vieillesse ou mauvaise santé de son corps, il ne puisse endurer le travail du cheval : mais soit contraint de se faire porter en litiere. J'ajoûteray de surcroît qu'en certains païs, comme en Auvergne pour la rareté des chevaux & bœufs, les mulets sont en grand prix, l'on use d'iceux pour labourer la terre, travailler & faire chose necessaire à la commodité de la maison, sans faire mention que les mulets sont propres à porter les grands & pesans faix, qu'un cheval ne pourroit porter.

Mulets d'Auvergne.

Le gouvernement & charge des mulets, est pareille à celle des chevaux, tant pour leur nourriture, pâture, harnois, que guerison des maladies, ausquelles ils

ils sont sujets, & nous laisserons l'entiere connoissance de la nourriture & traitement de ce bestail aux Auvergnats. Toutesfois pour en parler sommairement, le muletier ne doit point seulement estre soigneux de la bonne nourriture de ses mulets : mais aussi d'en tirer du profit. Dont il choisira un bon masle, âne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou ânesse, pour en porter : car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille : & bien que les mules & mulets soient engendrez d'âne en jument, ou de cheval en ânesse, toutesfois les meilleurs sont ceux de l'âne en la jument : car ceux qui sont de cheval en ânesse, bien qu'il portent le nom de leur pere, c'est à sçavoir mulets, les chevalins ressemblent du tout à leurs meres. C'est pourquoy le meilleur est, pour avoir de beaux mulets, de faire étalon d'un âne qui soit beau, de bonne race, & bien experimenté : il le faut âgé de trois ans au plus, grand de corpulence, le col puissant, les costes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnuës, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge, tirant sur le vif, & de gris argentée, ou moreau de couleur obscure : car les ânes sont de poil de souris : mais ceux qui sont de ce poil ne sont si vigoureux que les autres : & s'il en vient mule ou mulet portant ce manteau, ils en sont moins agreables. La jument doit estre au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membreuë, afin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & donne à son fruit le don du corps, mais aussi l'esprit : le petit demeure au ventre de sa mere douze mois, à raison dequoy la jument doit estre saillie depuis la my-Mars, jusques à la my-Juin, afin que sa portée vienne au tems, que les herbes sont en force pour leur fournir lait en abondance. Le petit sorty doit estre traité à la façon des petits poulains, sauf que les six mois premiers passez, sa mere ne le peut plus alaiter à raison de la douleur des mammelles, mais il le faut faire teter à une jument, afin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mere, afin qu'il s'accoûtume à paître estant sevré d'alaiter.

Diversité de la generation des mules & mulets.

Beauté d'étalon.

La mule pour estre choisie bonne doit estre grosse & ronde de corsage, ayant les pieds petits & les jambes tenuës & seches, la croupe pleine & large, la poitrine ample & molle, le col long & vouté, la teste seche & petite. Au contraire le mulet doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps estroit, & la croupe pendant devers la queuë. Les mulets sont plus forts, puissans, agiles & vivent plus long-tems que les mules : mais les mules sont plus faciles à traitter, & aisées à conduire que les mulets. Tous deux sont lunatiques ; mais pour leur oster ce vice il leur faut faire boire souvent du vin : ils sont difficiles à seller, liez leur un pied de devant à leur cuisse, afin qu'il ne puissent ruer du derriere. S'ils sont difficiles à ferrer du pied droit de derriere, il leur faut lier le gauche de devant.

Signe de bonne mule.

De bon mulet.

Mules & mulets lunatiques.

Le mulet est sujet aux mesmes maladies que le cheval, toutesfois il y en a quelqu'unes particulieres, desquelles s'ensuivent les remedes. Quand il a la fiévre, luy faut bailler des choux cruds : quand il soufle souvent & a l'haleine courte, il le faut saigner, puis luy faire avaller trois demy sextiers de vin avec demy once d'huile & autant d'encens, & trois possons de jus de marrube. S'il a les mules & gales aux pâturons, appellées grappes, il faudra mettre de la farine d'orge, & ouvrir l'aposteme, s'il y en a. On luy oste de la langueur par brevages frequens faits d'une demy once de soulphre battu un œuf crud, une dragme de myrrhe avec du vin : ce remede est bon à la douleur de

Maladies des mules & mulets.

ventre & à la toux : s'il est lassé & échauffé on luy jette de la graisse dans la gorge, & du vin.

Les femmes qui desirent avoir enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou urine de mule ou mulet, parce que telle odeur rend les femmes steriles, à raison que tels animaux sont steriles de leur naturel.

La fumée de l'ongle du mulet mise sur les braises & enflammée, est tant odieuse aux rats & souris qui sont à la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur, il s'enfuyent.

Fin du premier Livre.

LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE I.

DES JARDINS.

L'Assiette, enceinte, terroir, & forme des hayes des jardins, tant potagers que parterre.

MAINTENANT il est besoin de traiter de la culture & labeur de la terre aprés avoir discouru de ce qui appartient au bâtiment de la ferme, du devoir du pere de famille, du fermier & de ses gens, & generalement de ce qui concerne le profit du bestail. Nous commencerons donc, suivant l'ordre cy-devant proposé, à décrire les jardins.

En premier lieu, le jardin potager, lequel a été divisé & dressé à costé du parterre, & qui en est separé par une grande allée de trois toises de large, ayant le puits, ou la fontaine au milieu (si vous n'avez la commodité de faire un puits particulier au milieu de chaque jardin) & encore d'une haye vive bien épaisse, qui pourra avoir trois entrées, l'une vers le bâtiment, l'autre à l'endroit du puits ou de la fontaine, & l'autre contre la clôture du verger. Et sera plantée de coudres, groseliers blancs & rouges, poiriers, framboisiers, églant, ronces, chevre-fueil, viornes, hausseaux, sureaux, entremélez par voye d'aubépins, pommiers sauvages, & de paradis, cormiers, neffliers & troesnes : car il faut qu'elle soit plus épaisse & de plus grande deffence que l'autre, pour le danger du bestail échappé qui peut plus faire de dommage au profit, qu'au plaisir de son maistre. *Haye vive.*

Porte des jardins. La situation des jardins doit estre, comme avons dit cy-devant, prés la maison posée vers la Bize & Septentrion, plûtost que sur le regard du midy, afin que le maistre de la Maison Rustique, puisse des fenestres de son logis joüir du plaisir & beauté de ses jardins, en quelque plaine qui se penche doucement, recevant le cours d'une eau coulante, soit de fontaine, ou de puits, ou des pluyes

ſurvenantes : loin toutefois de l'aire & de la grange, afin que les herbes ne ſoient endommagées de la pouſſiere, ordure, petites pailles ou buchettes qui ſont apportées des aires aux jardins par le vent, lors que les grains ſont battus : car telles pailles attachées aux feüilles percent, & étant percées ſe ſechent & ſe brûlent incontinent. Semblablement pour la commodité de leur labeur doit eſtre aligné juſtement en quatre, bien égal & uni, quelque peu toutesfois en pente pour la cheute & deſcente des eaux du Ciel, & du jus du fumier qui toûjours coulera en bas le long des allées par les pluyes, & engraiſſera le gueret : & à côté de chaque jardin, dans l'enceinte du bâtiment & clôture, ſi faire ſe peut, tiendront deux autres jardins ſeparez par autres hayes & grand chemin entre-deux, non moins ſpacieux en largeur que de trois braſſées, chacun pavé de bon carreaux ou tuiles cuites ou de grays, ou rempli de ſable, ſçavoir, du coſté du jardin potager, un jardin particulier aux chanvres, lin, ſaffran, paſtel, & autres choſes de ménage & profit, qui requiert ſa particuliere culture, & du coſté du parterre, un autre jardin aux legumes, comme pois, féves, veſſes, ris, panis, millet qui ſervent grandement à la nourriture de ſa famille. *Chemins aux jardins.*

La cloſture des jardins doit eſtre telle que la commodité & neceſſité du lieu le requiert, à ſçavoir de murailles, ſi le revenu de la maiſon le permet, ou de haye vive, forte & épaiſſe, s'il y a defaut de grand revenu. Toutesfois à moindres frais & de plus grand profit l'on pourroit faire la cloûture de haye vive, que de muraille : car la haye vive dure plus long-temps, & n'eſt de ſi grands frais, que la muraille : telle eſt celle qui ſe fait avec ronces & épines, aubépins, ou avec plantes de ſureau, ou autres plantes touffuës, entrelaſſées de ronces, icelles couppées à la queuë & égalées en leur ſaiſon, comme nous voyons en pluſieurs lieux de la France. Il y en a qui font cloſture de foſſez, & de tranchées : mais commodement, d'autant que l'humeur du jardin qui luy devroit ſervir, luy eſt par ce moyen oſtée, ſi d'avanture le lieu n'eſt marécageux. La pluſpart des villageois ſe ſervent des épines, oſiers, & eauës à faire cloſtures, mais il faut que telle haye ſoit preſque tous les ans reparée, reliée, & refaite, en y mettant des nouveaux paux, au lieu que ſi elle avoit une ferme & vive racine, elle ſoulageroit les jardiniers de grand ennuy, & des frais.

La terre des jardins doit eſtre bonne de ſoy, nettoyée de pierres, ordures & herbes nuiſibles, bien rompuë & preparée un an avant qu'eſtre béchée, pour y ſemer : & aprés qu'elle aura été béchée & fumée, derechef, ou marnée, la faut laiſſer r'aſſeoir, & prendre ſon fumier & ſa marne. Et quant à la nature & bonté d'icelle, l'argileuſe, croyeuſe, ny ſablonneuſe ne valent rien : mais doit eſtre graſſe au manier, noire en couleur, & qui s'émie aiſément en la frayant, & remuant aux doigts, ou le gazon & la motte ſe caſſe facilement ſous la houë, & devienne menuë au labourer comme menuë arene, & generalement toute terre qui eſt bonne à froment, eſt bonne auſſi pour le jardinage. Il faut auſſi qu'elle produiſe à foiſon l'herbe verte, qu'elle ſoit mediocrement humide : car le lieu ſec, ny celuy qui eſt aquatique, n'eſt pour faire jardinage. Toutesfois s'il arrive que le terroir de la metairie n'ait cette commodité de gueret pour les jardins, il faudra le preparer le mieux qu'il ſera poſſible. Les lieux argilleux, ſablonneux, ou croyeux ſe doivent meliorer des fumiers de marne, & demandent labeur profond de trois pieds. Le lieu aquatique ſera rendu meilleur ſi on y meſle quelque terre ſabloneuſe, & on fait à l'entour des foſſez pour écouler l'eau & humidité qui *Terroir.*

nuit au jardin. Et ainsi il faudra que le bon laboureur mette peine de meliorer & rendre en quelque façon feconde sa terre. Le fumier sera de brebis, ou de porc, ou de cheval, ou de pigeon, ou d'âne, selon la commodité du lieu, tant plus viel il est, & meilleur il est : d'autant qu'à la longue il perd la puanteur, & tout ce qu'il a de mauvais, & acquiert une pourriture nouvelle qui est molle & facile d'estre convertie en la substance de la terre, dont il arrive que la bonne terre est renduë meilleure, & la mauvaise en est corrigée. C'est pourquoy les Latins Agriculteurs ont appellé le bon fumier *Lætamen*, & les François Litiere, d'autant qu'il rend la terre gayé, moyennant qu'il soit meslé & incorporé avec la terre. Car le fumier tout seul & pur, ne doit estre mis à la racine des plantes : mais premier en cas de necessité de la terre menuë, puis du fumier.

La haye vive separant le potager d'avec le parterre, veut estre plantée & dressée des plantes susdites au mois de Novembre, & au commencement d'Octobre y plantant de huit en huit pieds des ormes, pruniers sauvages & meuriers, à la faveur desquels, comme d'épieux assurez, elle s'entrelassera & liera plus fermement. Cette haye sera fort béchée & meliorée au pied, coupée prés la racine deux ans aprés, & émondée tous les ans pour l'arondir, & épaissir : & faut laisser grossir & monter les arbres qui y seront mis pour servir de pieux, & de perches à treilles ; & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en vostre haye, & autres qui separeront le ménager, & les legumes, ce sera le meilleur, soit pour fagottage tous les ans, afin de les faire grossir, & aussi pour le marrin de vos charruës & & autres harnois : mesmement pour les surmonter de treille que leur planterez au pied, avec lesquelles y compatissent naturellement.

Au surplus, si vous voulez sçavoir quelle doit estre la culture totale des arbres & arbrisseaux, dont les hayes des jardins seront faites, vous le trouverez au troisiéme & sixiéme Livre.

CHAPITRE II.

Des treilles du jardin potager.

Façon de la treille.

TOut ainsi que le parterre sera ceint & circuit de berceaux couverts de jassemain, sçeau nostre-dame, roses musquées, myrtes, lauriers, & autres singularitez : aussi le jardin potager sera entouré de treilles de jeune bourdelots ou de meilleur plant du pays, pour le verjus de la provision & profit du ménage.

La façon des treilles sera en forme d'avant (car les berceaux coûtent trop à entretenir) afin de dresser quelques couchées par dessous, ou quelques planches d'herbes, qui ne demandent grand travail, en y laissant toutesfois une allée de trois pieds de costé & d'autre pour le labeur de la treille : & il faudra mettre les meilleurs & plus gros plans à la vûë du Midy, & ne les tailler si long que le bois ne puisse grossir : car il n'est que le bon pied & gros pour faire beau fruit. La treille ne doit estre si drûë ny épaisse : & la faut monter de neuf toutes les cinq années, & rafraîchir & relier tous les ans sur la fin du mois de Janvier, de bois de vostre saussaye & ozeraye, ou de genévre de vôtre garenne : bien que si vous faites les perches de bois de genévre, n'aurez besoin d'y mettre la main de dix ou douze ans, principalement si vous appuyez les perches sur des pillotis de chesnes à demy brûlé. Ne liez étroitement les perches de la treille, ny les seps mesme contre vos arbres de la haye qui serviront de pieux, car le fumier entreroit dans l'écorce quand ils grossiroient, & leur feroit

tort. Et n'oubliez à fumer & déchausser vos seps en Hyver, & marqueter le jeûne bois pour en faire du plant à revendre, & pour toûjours le mieux peupler : ne cueillez les grappes trop meures, ny trop vertes, ny quand il pleut. Au demeurant le labeur de la treille est pareil à celuy de la vigne, ce seroit chose superfluë d'en traiter plus au long en cét endroit. C'est pourquoy, faudra avoir recours au gouvernement de la vigne qui sera cy-aprés declaré.

Labeur de la treille pareil à celuy de la vigne.

CHAPITRE III.

Du labeur du jardin potager.

QUant au labeur du jardin potager, ou de ménage, parce qu'il y a deux saisons pour semer les herbages, il y a aussi deux tems pour mettre en ordre & labeur les jardins, à sçavoir l'Automne & le Printems : faut sçavoir cette consideration de donner la premiere façon environ le commencement de Novembre à la terre en laquelle on veut semer au tems nouveau : & de bécher au mois de May celle en laquelle on voudra semer en Automne, afin que par les froids de l'Hyver ou par les chaleurs d'Eté les mottes soient mises en poudre, & les racines des herbes meurent. Mais avant cette premiere façon, il sera bon que la terre ne s'amaigrisse. C'est pourquoy il faut que la friche que vous aurez dediée à vos jardins soit premierement épierrée, puis béchée en vif fons, & les méchantes herbes extirpées jusques au bout des racines, desquelles la bonne ménagere pourra faire bonnes cendres, puis meliorée de menu fumier de vache & de cheval bien meslé, bien pourry & longuement reposé : ou de celuy d'âne, qui est le meilleur pour fumer le jardin, parce que l'âne mâche à son aise, & brise bien sa pâture, à cette cause jette sa fiente plus digerée, & plus mouluë que les autres bestes, laquelle pour cette occasion n'engendre gueres d'herbes. Au lieu du fumier la belle paille folle de blé croupie d'un an pourra servir, laquelle est tres-chaude de son naturel, engraisse tellement la terre, que les herbes, arbres, citrons, limons, oranges, concombres, citroüilles, & autres plantes plantées & semées viennent belles, & portent fruit bien-tost & en abondance. Pour la seconde façon il sera labouré à la houë, de bout à autre, & en labourant meslez beaucoup de fiente ou la marne parmy la terre. Pour la troisiéme façon, il sera émotté, uni & râtelé en la platte-forme, & du dos du râteau en passant ferez le dessein de vos planches, & des chemins entre icelles si longues & larges que vous pourrez, selon l'enceinte & la grandeur de vostre lieu. Et il faut observer que vous fassiez vos planches de telle largeur que puissiez enjamber & étendre vos bras de costé à autre de la largeur de vos planches, afin que ceux qui iront arracher les herbes & les sarcler puissent par les sentiers toucher à la main jusqu'au milieu desdits quarreaux, & ne marchét du pied sur ce qui sera semé. C'est pourquoy, quand vos chemins d'entre icelles auront deux pieds de largeur, ce sera bien assez : car de plus ce n'est que terre perduë.

CHAPITRE IV.

De la disposition des planches du jardin potager.

VOus disposerez vos planches au milieu de vostre jardin, en sorte que celle des navaux aye le plus d'espace, & aprés celle des choux, joignant lesquelles en ferez deux l'une pour les deux sortes de raves : aprés lesquels planches ferez un chemin de trois pieds de largeur : aprés lequel vous dresserez autres planches particulieres, pour les épinars, poirée, arroches, roquette, persil, & ozeille. Puis vous ferez encor un chemin large de trois pieds, & au delà d'iceluy équarrerez une planche pour les pourreaux, & civots : & joignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboules, & pour les ails, échalottes, & panais.

Naveaux. Choux. Raves.

Au delà de ces planches, dresserez un grand chemin de trois pieds & demy, & aprés iceluy ferez plusieurs planches de bouttures, tant pour la reserve du jardin des odeurs comme pour vos bordures : & encores pour les potages d'Hyver. Et sera bon de dresser à cette fin une planche de sauge, & une autre d'hyssope, aussi une de thym, & une de marjolaine, autre de lavande, & autre de rosmarin, auronne, & menu ciprés, encore une de sarriette & hyssope, de cost, de basilic, aspic, baume, pouliot & une de camomille pour faire le siege & labyrinthe, que l'on nomme *Dedalus*.

Labyrinthe ou dedalus.

Il sera bon aussi pour les necessitez (car la Fermiere doit entendre, plusieurs remedes pour les maladies, & ne faut pas douter que nous n'ayons appris beaucoup de remedes par les experiences & observations de telle sorte de femmes) équarrez sur les bas du jardin potager prés de la muraille du clos fruitier, quelques planches pour les herbes medicinales, comme valeriane, millefeüilles, espargoute, armoise, cabaret, joubarbe, patience, mercuriale, parietaire, nicotiane, & autres semblables, desquelles nous ferons une briefve description cy-aprés.

Herbes medicinales.

CHAPITRE V.

L'assiette des couches du jardin potager.

A L'endroit où donne le Soleil de Midy, vous dresserez vos couches mediocrement élevées, bien entremslées de terre & de fumier de cheval, & les les laissez reposer quelque tems avant que d'y rien semer. En l'une desquelles planches vous semerez au croissant de la Lune de Mars vostre graine de laituë, & de pourpier (car elles viennent aussi tost de Mars que de Février) pour les replanter en leurs planches, quand elles seront sorties de demy doigt. En cette mesme couche vous pouvez mettre graine de pimpinelle, corne de cerf, trippe-madame, avec ozeille d'Angleterre, & autres sortes, pour les salades : le tout épais & pesle-mesle, pour les mettre separément & au large, quand elles seront sorties. Prenez bien garde à vos graines, qu'elles ne soient trop vieilles, éventées, moüillées, moisies, ou rongées, & au bords de cette couche, à la largeur de deux palmes, semerez l'artichaut. Vous ferez aussi une planche pour les herbes fines, qui en Hyver servent seches aux potages, & de boutures pour le jardin à fleurs, comme sont le baume franc, le basilic, le cost, le thym l'hyssope, la sarriette, la marjolaine, & la sauge. Encore sera bon d'en faire une pour semer les grains de citrons, oranges, limons, poncires, grenades, lauriers, myrthes, dattes, & puis qu'ils sont difficiles à faire venir en cette part, parce que l'air n'y est marin ny si propre, il faut bien prendre garde en les plantant ou semant que l'on mette le plus petit bout en haut, & que l'on les assoye de plat : & quand les citrons, & les semblables semences seront sorties, il les faut transplanter en caisses qui puissent rouler çà & là, pour les défendre du trop grand chaud & froid, & les couvrir & mignarder selon les saisons, comme sera dit cy-aprez En un autre couche qui sera bien longue, vers les hayes vives & treilles, vous y semerez des concombres, citroüilles, & courges longues & rondes. En la quatriéme, longue & étroite comme la precedente, parce qu'il les faut souvent arroser & mettre l'eau au pied, semez-y des melons en plusieurs sortes.

Graine de laituës. Choix de graines. Herbes fines. Graines difficiles à faire venir.

Consombres & citroüilles.

Et pour le danger des volailles & oyseaux, jettez des épines assez drûës sur vos couches, & si elles sont semées au croissant de la Lune de Février, pour les avancer, encor que ce soit en Mars, épandez sur les épines de la paille assez claire, & la faites plus drûë pour le danger des gélées lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il arrive quelque année, mettez au lieu de paille des vieilles nates ou des

gluits entiers, de sorte toutefois qu'ils ne pesent sur la terre, & ne puissent charger ce qui sortira. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, comme le concombre, melon, & autres fruits, separez-le; & l'arrosez souvent d'eau tiede au Soleil, & tirée de long-temps devant, reposée en l'auge ou tonneau qui est prez du puits: toutesfois toutes herbes & fruits de potages que l'on met sur couches sont meilleures à replanter, ce que l'on fait aussi pour les affranchir & rendre leur goût meilleur.

CHAPITRE VI.

Le tems de semer les herbes potageres.

Vertu du croissant de la Lune.

TOutes graines, desquelles le jardin potager est fourni, se doivent semer & transplanter au croissant, depuis le premier jusqu'au sixiéme, car celles qui sont semées au declin, ou elles sont tardives, ou elles ne valent rien: sans ce qu'encore que vous semez en croissant, il arrive quelquefois que bien que vos graines soient grasses, grosses & qui fassent farine blanche, & ne soient aucunement corrompuës, ny endommagées, quelque mauvaise constellation (que les jardiniers nomment court du Ciel) empesche qu'elles ne profitent & puissent croître. Encor que l'Agriculteur Palladius dise que la terre, qui a la faveur d'un air doux, & qui est arrousée d'une fontaine courante, soit du tout franche, & n'ait besoin d'aucune discipline de semer: mais il ne peut nier que tout ce qui croît, soit de semence, n'ait deux extremitez, à sçavoir la racine, qui a toute son affaire avec la terre, & le branchage & chevelure, qui ont leur affaire avec l'air & le Ciel: & que les observations des choses d'en haut, mesmes des progrez & habitudes de la Lune, ne soient transversaires pour produire & tirer ce qui est caché dans la terre: & le gouverner quand il est crû.

Semer la graine au renouveau.

Aux lieux humides, & qui sont abrevez de quelque ruisseau, vaut mieux semer au tems nouveau: car la douceur de l'année qui commence, reçoit bien les semences qui sortent, & la secheresse de l'Eté ne leur peut nuire, à cause de l'eau, qui y est. Mais quand par l'assiette naturelle du lieu, il n'y a point d'eau vive, ou qu'il est fort difficile d'y en apporter ou faire venir, il n'y a autre remede que des pluyes de l'Hyver: c'est pourquoy en tels lieux est le plus seur de semer en Automne: on y pourroit bien semer au renouveau: moyennant qu'on béche la terre trois pieds de profond.

Semer la graine en Eté.

En quel tems il faut semer aux lieux froids ou chauds.

Si l'on veut semer des graines en Eté, il faut que ce soit sur le croissant de Juillet, & d'Aoust, & en Automne, sur le mois de Septembre & d'Octobre, comme aussi au renouveau de Février & en Mars. Aux lieux froids, ou qui ne reçoivent pas beaucoup de faveur des rayons du Soleil, la semence du Printems doit estre tardive, & celle d'Automne quelque peu avancée: au contraire, la semence du tems nouveau aux lieux chauds, doit estre avancée, & celle de l'Automne tardive. Les semences profitent mieux quand elles sont semées aux jours tiedes, & qui ne sont ny chauds ny froids, qu'aux jours froids, ou chauds, ou secs. Les graines que l'on veut semer ne doivent estre de plus d'une année: autrement si elles sont trop vieilles, seches, meslées, tiedes, maigres, lâches, batardes, ou avortées, elles ne pourront croître ny profiter. C'est pourquoy les graines plus recentes de pourreaux, concombres & courges, plûtost elles viennent: au contraire plus vieilles sont les graines de persil, bettes, origan, cresson & coriandre, tant plûtost elles se montrent sur la terre, moyennant qu'elles ne soient corrumpuës. Les choux & épinars de toutes sortes, la cicorée blanche, les aulx, pourreaux & oignons se sement en Automne, & endurent l'Hyver. Les choux, roquette,

cresson, coriandre, cerfueil, navaux, raves, ressorts, pastenades, carrotes, persil, fenoüil, & autres herbes, dont la racine est bonne aux potages, se sement en Automne & au Printems: elles viennent mieux semée en Juillet aux pays chauds, & en Août aux pays mediocres, & en Septembre aux pays froids. La laituë, ozeille, pourpier, concombre, courges, sarriete, corne de cerf, tripe-madame, poirée, ou bette, & autres herbes tendres, & les artichaux, se sement au Printems, & le plus souvent aussi-tost viennent celles de Mars & d'Avril, que de Février selon l'adversité du tems.

Sur tout les semences & graines que l'on veut semer, doivent estre bien meures, pleines, pesantes, corpulentes, grosses, ayans bonne couleur, rendans farine blanche au rompre, non poudreuse: car la poudre qui sort des graines estant rompuës, montre qu'elles sont corrompuës & de nulle valeur.

CHAPITRE VII.

En combien de tems les graines semées sortent de la terre.

ENcore que le naturel de la terre, la clemence du Ciel, la faveur de l'air, & l'âge des semences, fassent que les grains sortent plûtost ou plus tard hors du sein de leur mere nourrice la terre: d'autant que ce qui est semé en beau tems & serain, en lieu chaud, ou exposé au Soleil, de graine recente, se montre plûtost que ce qui est semé en tems & lieu contraire, toutesfois chaque semence a un certain tems pour se manifester, auquel il faut avoir égard: afin que les tems soient limitez pour semer & recevoir le fruit de chaque semence.

Les épinars, le basilic, le naveau, la roquette, trois jours aprés qu'elles sont semées sortent de terre: la laituë, le quatriéme jour: le concombre & la citroüille, le cinquiéme: le pourpier un peu plus tard; l'annet au quatriéme: le cresson & le le senevé, au cinquiéme; la porée, en Eté le sixiéme, & en Hyver le dixiéme: l'arroche, au huitiéme: les choux, au dixiéme: le pourreau, au dix-neuf, & le plus souvent au vingt: la coriandre, environ le vingt-cinq, & encor plus tard si la graine est recente: l'origan & la sarriette aprés le trente: le persil au quarante pour le plûtost, & le plus souvent au cinquante. Il est vray qu'en cét endroit sert beaucoup & l'âge des graines, & l'art du jardinier à les semer: Car (comme j'ay dit) le pourreau, le concombre & la citroüille viennent plûtost de graine recente: au contraire le persil, les épinars, le cresson, la sarriette, l'origan la coriandre, de semence quelque peu vieille, semblablement la graine de concombre trempée en lait ou en eau tiede, sort plûtost de la terre: autant en est-il de la graine d'artichaux & autres herbes, comme on verra par la suite.

CHAPITRE VIII.

Arrouser, sarcler, émonder, tondre les herbes potageres.

SI-tost que la terre sera pleine en tous endroits de semence, il faudra soigneusement l'arrouser, si d'avanture le lieu est sec de son naturel, afin que par trop grande secheresse le semence ne demeure à germer & le fruit produit de la graine ne meure. La meilleure eau pour arrouser les herbes potageres est celle de pluye, si elle vient de nuit, ou en tems qu'elle ne puisse échauffer les herbes: car elle les lave & nettoye de la poudre, & de la vermine qui les rongent, par exprés si la pluye est chassée par le vent du Nort: en défaut de cette eau, la meilleure est celle de riviere ou de ruisseau courant, quelque peu tiede, en son lieu l'eau de puit tirée du matin, & mise au tonneau, ou en quelque conduit pour estre échauffée des rayons du Soleil pourra servir. Car l'eau froide, comme aussi la salée, est ennemie de

Eau bonne pour arrouser les graines.

de toutes ſortes de plantes, & encor que Theophraſte diſe que l'eau ſalée ſoit plus propre que nulle autre pour arroſer certaines plantes. Le tems pour arroſer, eſt le ſoir & le matin, non pas le Midy de peur que l'eau échauffée par la chaleur du Soleil, ne brûle les racines, & ne les faſſe mourir. *Tems pour arroſer.*

Aprés que l'herbe aura commencé à ſortir il faudra ſarcler les bonnes herbes pour oſter les mauvaiſes, qui conſument leur nourriture, & les offuſquent: cela doit eſtre fait avec ſerfoüettes, quand elles ſont encore petites, & avec la main (ce que les jardiniers appellent émonder) quand les herbes à potages ſont déja fortes & grandes. L'on les ſerfoüe auſſi tant pour le poids de la terre, comme pour l'égoût des eaux, pour le foulement des pieds des perſonnes, dont la terre s'endurcit. C'eſt pourquoy, ſi la terre eſt molle, ne la faudra ſarcler que legerement, & faut penſer que le ſarcler eſt en tout tems neceſſaire aux jardins. *Sarcler.*

Le tondre eſt pareillement profitable aux herbes, quand elles ſont déja quelque peu crûës, pour leur faire plus longuement garder leur verdure, & les rendre plus belles & touffuës, pour empeſcher qu'elles ne portent point de graines, meſme pour leur bailler une ſaveur quelque peu plus plaiſante que n'a eu leur premiere tige. Par ce moyen les laituës & les choux ſont rendus meilleurs, & d'un goût plus plaiſant, ſi on leur oſte leurs premieres feüilles: ſemblablement les raves & navaux croiſſent plus beaux & touffus ſi on les tond. Mais toutes herbes ne ſe tondent en toute diſpoſition de tems, car celles qui ont du tuyau, comme les oignons & autres, ſi elles ſont tonduës pendant qu'il pleut, le tuyau s'abreve de l'eau qui tombe, & ſe pourrit, qui eſt cauſe que telle ſortes d'herbes ne doivent eſtre tonduës, ſi ce n'eſt en tems ſerain & ſec. *Tondre les herbes. Humidité du tems à obſerver.*

CHAPITRE IX.

Pour planter & replanter les herbes potageres.

POur affranchir les herbes & les faire plus grandes, on les tranſplante: & on le fait de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq feüilles hors de terre, & on peut faire cela en toute ſaiſon, mais que le tems ſoit humide & pluvieux: & on les doit mettre en terre bien fournie & graſſe, ſans autre melioration de fumier. Si le tems n'eſt pluvieux, il faut les arroſer aprés qu'elles ſeront miſes en terre aſſez avant, & à d'autres il faut trancher les bouts des racines, & les planter au large, afin que l'on les puiſſe ſarcler quand il ſera beſoin & qu'elles croiſſent mieux & plus belles. *Tranſplantation.*

Les bouttures pour le jardin d'odeurs, ſe font auſſi en toutes ſaiſons, & des rejettons de l'année, en prenant partie du viel bois, & tordant ce que vous mettez en terre, ou bien en la fendant par le bas, & y mettant un grain d'avoine en la fente, & à l'entour quelques autres grains d'avoine plûtoſt que du fumier: car les herbes que l'on tranſplante ne demandent aucun fumier à leur racines, mais plûtoſt ont beſoin que les ſommets de leurs racines ſoient quelques peu trempez, comme nous declarerons cy-aprés. *Bouttures.*

Les épinars, arroches, perſil, & cerfueil, ne ſont point bons à tranſplanter.

CHAPITRE X.

Cueillir & garder les semences, racines & fleurs des herbes potageres.

ON cueille les racines de la plus grande part quand les feüilles de l'herbe sont tombées : & pareillement l'on cueille les fleurs, comme bourrache, buglose, toute bonne & soucis, quand elles sont entierement ouvertes : toutes fois les fleurs des roses & des cappres doivent estre cueillies pour estre gardées quand elles sont encore fermées : aussi l'on prend les feüilles & herbes entieres, quand elles sont venuës à perfection, les fruits comme melons, concombres, citroüilles & courges, quand ils jaunissent, & sont venus à leur accomplissement. Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre jusqu'à ce qu'ils soient outré, puis les mettre en reserve, jusqu'au tems de les semer : & les faut cueillir en tems clair, & en declin. Les semences se prennent quand l'herbe est toute couchée & seche. Et il faut observer generalement, que toute sorte de cueillette, tant d'herbes, fleurs, racines, que de fruits & semences, se fasse en beau tems & serain, & au declin de la Lune.

Saison de cueillir les semences.

Les herbes que l'on veut garder, doivent estre premierement bien nettoyées & sechées à l'ombre, qui est le meilleur moyen de leur conserver le plus de leur vertu, ou bien au Soleil, puis mises en sachets de cuir, non pas de toile, ou en des boëttes de bois, afin que leur vertu ne se perde, comme nous voyons que l'on fait des fines herbes que l'on garde pour l'Hyver. C'est pourquoy les Apothicaires me semblent grandement faillir, qui pendant en leurs greniers les herbes de Medecine, parce que non seulement leur vertu s'y exhale : mais aussi se chargent de poudre, de toiles d'araignées, d'ordures de mouches, & de mille autres saletez.

Garder les herbes.

Les fleurs ne doivent estre sechées au Soleil, ny à l'ombre qui vient du Soleil de Midy, ou qui est un lieu éminent, parce qu'à cause de leur delicatesse & molesse, la vertu s'exhale facilement par l'ardeur du Soleil, & chaleur de l'air. Si ce n'est la rose de provins, laquelle pour estre longuement gardée, demande d'estre sechée en un lieu haut, exposé au Soleil de Midy, où les rayons du Soleil penetrent, & ne touchent neanmoins aux roses : Le meilleur sera de secher les fleurs en un lieu temperé, & les y souvent remuër, afin qu'elles ne se corrompent, ayant toûjours soin qu'elles ne perdent ny leur couleur ny leur odeur naturelle. Puis quand elles seront seches, les faudra enfermer dans un vaisseau de terre.

Garder les fleurs.

Garder les roses de Provins.

Les semences doivent estre gardées en sachets ou vaisseau de terre qui ayent la bouche étroite, ou dedans des boëttes, ou bien calebasse bien étoupées, & en un lieu bien sec, & où l'on n'épande aucune eau : car les semences se perissent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & pourreaux, comme aussi du pavot, se gardent en leurs graines ou écorces.

Garder les semences.

Pour la garde des racines il faut observer deux moyens : car ou on les veut garder recentes & encore toutes vertes, comme navaux, raves, carrottes, & autres semblables : ou on les veut garder seches. Pour les garder recentes, il faut les mettre sur le sable, ou gravier bien délié en la cave quelque peu couvertes, ou les enterrer dans terre au jardin, comme nous voyons que l'on fait des raves & navaux, pour en avoir la plusspart de l'Hyver. Pour garder les racines seches, dés qu'elles sont cueillies faut soigneusement les laver avec eau claire, puis leur oster toutes les petites fibres, & aprés les secher, ou à l'ombre du Soleil levant, si elles sont rares & tenuës, comme les racines de fenoüil, cicorée, persil, asper-

Garder les racines.

ges, & autres semblables : ou au Soleil de Midy q elles sont grosses, grasses & épaisses, comme les racines de flambe, gentiane, pain de pourceau, lis d'étang, couleuvrée, & autres semblabes. Puis aprés qu'elles seront sechées, & ainsi preparées, les faudra pendre dans quelque lieu haut, éminent, exposé au Soleil de Midy ou de Septentrion, auquel ny la fumée, ny la poudre, ny les rayons du Soleil les puiss nt aucunement endommager : bien que le conseil du Prince des Medecins, Hippocrate, est que les herbes, fleurs & racines, tant recentes que seches, ne soient mises aucunement au vent pour estre gardées : mais plûtost enfermées en des vaisseaux, ou autres reservoirs semblables, afin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroient facilement estant exposées au vent.

LES HERBES POTAGERES.

CHAPITRE XI.

Des Choux.

NOus parlerons en premier lieu des choux, qui sont les plus communs, & plus abondans entre toute sorte d'herbes : toutes sortes de choux aiment une terre nette, grasse & labourée, non argilleuse, ny sablonneuse. Et bien qu'ils viennent aisément en toutes conditions d'air principalement temperé, toutesfois ils se font plus grands & ouverts, & plus garantis de vermine, aux lieux froids, comme sont ceux que l'on voit en Allemagne, qu'aux lieux chauds : & pour cette cause ils se contentent plus de costeaux que de la terre pleine, & en icelle terre pleine des éminences des planches, que du milieu d'icelles, mais sont beaucoup plus plaisans, plus sains à l'estomach, & meilleur en Automne, Printems, & durant les grandes gélées qu'en Eté. Ils demandent d'estre souvent fumez de fumier d'âne qui leur est le meilleur de tous, & d'estre sarclez, & couverts de bonne terre : nullement arrosez : encore que l'arrosement les rende beaux & verdoyans, non toutesfois plaisans au goût, ny sains à l'estomach. Quand ils ont six feüilles les faut transplanter en tems doux, soit Hyver, ou Eté. Et pour en parler en particulier, les choux communs, que l'on appelle longs, ou verds, doivent estre semez à la my-Aoust, ou Septembre, & qui en veut avoir les feüilles en Caréme & l'Hyver. On les plante en Octobre, & replante en Decembre, pour en prendre les feüilles en Hyver, & la graine en Juin & Juillet, & pour les faire plus touffus : bien qu'aux autres saisons de l'année on y peut aussi entendre : mais ce n'est si commodément. *Choux communs.*

Et prenez bien garde que la semence ne soit trop vieille, car vieille de trois ans, elle produiroit des raiforts, c'est pourquoy l'on dit : Semez-y des choux, il y viendra des raves ou de naveaux : toutesfois elle dure six ans en nature, si elle est bien gardée. *Semence trop vieille.*

Les choux cabus, que l'on nomme blancs, se sement sur chouches, & se replantent de pied en pied, couverts sous terre franche & bien fumée, quand ils commencent à monter en tronc & aiment l'air froid : car en l'air chaud : ils ne pourroient vivre, & les faut couvrir de paille pour les mieux faire pommer, & blanchir. Les choux tortus, & crépus, & Romains, qui sont de nature plus tendre & delicate, se sement en Mars, & se plantent le long de l'année, & demandent souvent d'estre arrosez. *Choux cabus.* *Choux tortus.*

Quand vous voyez que la feüille du chou, blémit ou jaunit, c'est signe qu'il luy faut de l'eau, & luy ostez souvent les feüilles jaunes & percées, ou pourries, ou seches, car cela les feroit mourir.

Choux de bon goût.

Si vous voulez avoir des choux qui soient de bon goût, ostés leur les premieres feüilles : car celles qui regermeront auront meilleur goût & saveur plus plaisante que les premieres.

Choux rouges.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier : ou parce qu'on les arrose de lie de vin, ou pour estre plantez en lieu où ils soient échauffez assiduellement de la chaleur & ardeur du Soleil.

Ne prenez jamais la cime du chou Romain crepu, ny d'autre pour vostre usage mais toûjours les feüilles depuis la cime en bas.

Planter des choux.

Toutes sortes de choux se plantent en toutes saisons, pourveu qu'il ne fasse trop froid ny trop chaud. Et quand vous les plantez, rongnez leur la racine de peur qu'elle ne soit repliée ou rebroussée en terre, & ne les mettez si avant que le sommet ne paroisse.

Arroser les choux.

Inimitié entre la vigne, le vin, & le chou.

Quelques-uns les arrosent d'eau salée, pour les faire plus tendres, & d'autres leur sement du salpetre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menu criblées, pour les guarantir des poisons, chenilles, & autre vermine. Sur tout le chou ne doit estre planté prés la vigne, car il y a une si grande inimitié entre ces deux plantes, que les deux plantes en un mesme terroir, ayant pris quelque croissance, s'éloignent l'une de l'autre, & n'en sont tant fructueuses. Qu'il soit vray, si l'on mesle du vin tant soit peu au pot où cuira le chou, le chou ne cuira par aprés, & s'il corrompra sa couleur : mesmes ceux qui veulent boire beaucoup de vin, sans estre yvres, doivent manger avant des choux cruds, comme ont de coûtume faire les Allemans quand ils veulent s'enyvrer, & faire partie à qui boira le mieux. Le chou pareillement doit estre planté prés l'origan, rhuë, & pain de pourceau : parce que planté ou semé prés ces herbes, il ne profite aucunement : mesme il communique une partie de son malheur à son voisin.

Chou empêche de s'enyvrer.

Chou ennemi de l'origan & de la ruë

Choux pourris.

Le curieux jardinier ne doit jamais endurer en son jardin un chou pourry, ny arroser ses herbes avec eau où aura trempé où boüilly le chou, parce que l'un & l'autre apporte mauvaise senteur aux autres herbes voisines.

Les proprietez des choux.

La bonne ménagere en tout tems aura des choux en son jardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en tems & necessité de maladie elle pourra aider ses gens. Car le premier boüillon, principalement des choux rouges avec beurre ou huile sans sel, lâche le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure, si à ce boüillon mélez du sucre, il fera fort singulier pour les asthmatiques & pulmoniques : mesmement le jus de choux avec sucre profite à ces affections : la semence de choux en boüillon, ou en poudre est bonne contre les vers des petits enfans. Le chou cuit & saupoudré de poivre long mangé avec son boüillon apporte quantité de lait aux nourrices : le jus ou suc de choux bû, combat le venin des champignons : la moëlle de choux cuite avec l'amande & meslée avec miel despumé, est singulier pour ceux qui ont courte haleine pour en user en forme de looc. Bref, le chou est utile à toute chose : duquel aussi les Romains ont fait si grand cas autresfois, qu'aprés avoir chassé les Medecins hors de Rome l'espace de 150. ans, n'usoient d'autre medecine que de choux en toutes maladies. La lessive faite avec cendres de choux est bonne pour laver la teste. La fomentation des mammelles avec decoction de choux, augmente le lait des nourrices. Cendres de choux, meslées avec le blanc d'œuf guerissent les brûlures.

Cataplames faits de choux cuits, meslés avec la lie de vinaigre, deux jau-

nes d'œufs cruds & bien peu de vinaigre rosat, le tout bien battu & incorporé ensemble, est un souverain remede pour oster incontinent les douleurs des gouttes.

Pour bien nettoyer un pot tout encroûté, auquel l'on a coûtume de faire cuire chair, boüillir eau, comme chauderon, pot de fer, pot de cuivre, & autres semblables, que toutesfois l'on ne peut suffisamment écurer, rien n'est meilleur que de faire boüillir des choux dedans.

CHAPITRE XII.

De la Laituë.

LA laituë se seme dru & épais comme le chou en terroir humide, bien fumé, gras, leger, aisé à labourer, mais en Mars principalement : car elle ne peut tant endurer de froid, ny chaud. Toutesfois si vous la voulez semer en Septembre, mesmes en tout tems, choisissez les endroits appriques & chauds, & l'accompagnez de force fumier pourry, nonobstant qu'elle endurcira pour l'Hyver, & peut durer quelque tems replantée : Il la faut arroser de deux ou trois jours l'un, si le temps n'est humide & pluvieux. En la semant la faut arroser, afin que la chaleur du fumier ne jette la semence dehors, elle sort de terre le cinquiéme jour de la semaille. Etant venuë sous la couche, de la hauteur de quatre ou cinq feüilles, il la faut cueillir avec la main, jamais avec le sarcler, la replanter en terre grasse, & loin l'une de l'autre, & enveloper les racines & le tronc de fumier de vache, ou de chevre, ou de brebis, car elles en seront de meilleur goût, & les arroser en pieds, mais qu'il ne gele point, & ne fasse trop grande chaleur.

L'on cultive quatre sortes de laituës en France non differentes de vertu, mais de goût, plus ou moins à sçavoir crespuë ou pommée, ou blanche, commune & petite.

L'on ne plante point la petite laituë, ny la commune, mais la grosse que l'on veut estre crespuë, & pommée, ou que l'on nomme Romaine, qui a la semence blanche, & plus grosse, car estant replantée elle en devient plus belle & plus grosse, & de saveur plus douce, principalement si on luy oste sa premiere tige aprés avoir été replantée parce que la premiere tige ayant trop de lait devient facilement amere par la chaleur du Soleil. Si vous voulez qu'elle ait les feüilles larges, quand elle commencera à jetter sa tige, incisez à demy sa tige, puis mettez par dessus une petite tuile. Si vous la voulez belle & blanche liez la en la cime deux jours auparavant que la tirer de la couche, ou replantez la de lieu à autre, & la poudrez de sablon par dessus. *Laituë crespuë & pommée.* *Laituë Romaine.*

La laituë pommée, feüillée, & crespuë, & qui ne vient gueres plus haute que de la hauteur d'un pan, se fait en la déchaussant au pied. Aprés qu'elle est replantée, mettez luy du fumier de vache bien frais à la racine, puis la rechaussez & arrosez & si-tost qu'elle sera en force, fendez luy le germe, & la recouvrez d'un pot de terre qui soit neuf, en sorte que la cime soit rabbattuë : parce moyen elle viendra touffue, pommée, & blanche, ou bien si vous voulez avoir de belles laituës, deux jours auparavant que les arracher, il leur faut lier la cime, & les couvrir de terre jusques à la cime, ainsi elles deviendront blanches. Pareillement le sablon jetté par dessus, les fait devenir blanches. *Laituë blanche.* *Laituë pommée.* *Laituës belles & blanches.*

Si vous craignez qu'elle ne devienne trop dure par le vice du lieu, ou du tems, ou de la semence, afranchissez-la, & la transplantez ailleurs.

Pour la faire de bonne odeur, semez-la avec graine de citrons, ou faites tremper la graine en eau de damas ou de parfum, trois jours entiers. *Bonne odeur aux laituës.*

Pour la faire mesler avec autres herbes de salade, comme ozeille, roquette

Herbes de salades meslées ensemble. & semblables, tous provenans d'une mesme racine, mettez toutes les graines diverses dans une crotte de brebis bien creusée au propre, puis la plantez bien profond, comme environ dix-huit doigts en terre, & arrosez souvent peu à peu, & y prenez grand soin quand elle sortira de terre. Les autres rompent trois ou quatre crottes de chevre ou de brebis, & mettent les graines parmy, & les couvrent de linge bien délié en forme de noüet, & les plantent comme dessus avec diligence quand elles sortent. Quelques-uns arrachent les feüilles de la laituë qui sont proches de la racine, & au lieu des feüilles arrachées mettent un grain de semence de roquette, cresson, oseille, & autres semblables, par ce moyen sortent plusieurs & diverses tiges.

Proprietez de la laituë. La laituë n'est sans bons remedes : car elle raffraîchit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon sang. Son suc meslé avec huile rosat, appaise la douleur de teste, & fait dormir le febricitant frotté au front & temples, sert en gargarisme meslé avec jus de grenades pour les inflammations du gosier, frotté aux testicules arreste les pollutions nocturnes, & le flux de semence, principalement si on y ajoûte un peu de camphre : sa graine pilée avec la graine de pavot blanc en forme d'émulsion, fait le pareil, mesme esteint les ardeurs d'urine, sa semence trempée en eau où sera esteint l'acier, avec bien peu d'ivoire pulverisée, est souveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feüilles de la laituë cuites & humées ou en salades d'icelles mesmement aprés souper, font dormir : sa semence pulverisée & meslée avec lait de femme qui ait porté fille, & blanc d'œuf, sert pour faire un frontail à ce mesme effet. La decoction de feüille de laituës en eau d'orge bûë, apportent quantité de lait aux nourrices, si par aprés l'on frotte avec la main les mammelles : ceux qui sont pulmoniques, crachent le sang, ont courte haleine, ou desirent avoir lignée, ne doivent manger de laituës.

CHAPITRE XIII.

De l'Endive, Laceron & Cicorée

Endive. L'Endive a les feüilles étroites autrement nommée Scariole, ou laituë aigre ou sauvage, & des Latins *Intibus* ou *Seris*, sert plus en Medecine qu'autrement, & ne se cultive aux jardins, parce qu'elle est toûjours amere, bien qu'elle soit des especes de laituës ou plûtost de cicorée. Il est vray, qu'à souvent la replanter & transporter lieu à autre, & estre liée & couverte dans terre de sablon durant l'Hyver, peut changer de nature, & devenir tendre & blanche, & sans grand peine du jardinier se peut garder ainsi tout l'Hyver : ce que pratiquent nos jardiniers, ayant vû par experience que la cicorée sauvage devient fort belle & bien touffuë, aprés avoir été par les inondations d'eaux couverte de terre ou de sablon.

Laceron. Le Laceron appellé en Latin *Sonchus*, ou *Cicerbita*, anciennement étoit de requête pour les salades, maintenant l'on n'en tient compte, & est seulement en usage pour les lapins & liévres : aussi il ne se cultive aux jardins, parce qu'il vient en abondance aux vignes : toutesfois les Italiens usent en salades l'Hyver de ces racines, qu'ils trouvent douces & de goût fort plaisant : sa tige est pleine de lait, quelquefois tirant sur le jaune : ce lait pris en brevage est singulier pour ceux qui ont courte haleine & sont asthmatiques : il appaise les douleurs d'oreilles, si vous en distillez quelques goutes, principalement si vous le faites boüillir avec huile dedans une écorce de grenade : il guerit entierement la strangurie & peine d'uriner, si on en boit environ un posson : les feüilles du laceron machées, ostent la puanteur de bouche.

La Cicorée est de la nature de l'Endive, ayant les feüilles larges, & sans la culture, & bon traitement retient toûjours son amertume. Elle aime le lieu humide, & la terre bien labourée. Quand elle a quatre feüilles, la faut transplanter en terre bien fumée : & afin qu'elle ait les feüilles belles, larges & bien épanduës : dés qu'elle commencera à avoir quelque accroissement, au milieu de ses feüilles faut mettre une petite tuile : car par ce moyen elle épandra ses feüilles, & les aura plus touffuës. Par ce bon traitement elle perd son amertume, & alors l'usage en est aux salades d'Hyver, & on l'appelle Cicorée blanche : & pour ce fait, on la replante à la fin d'Aoust, puis au commencement de Septembre que ses feüilles sont grandes, l'on la déplanté sans rien froisser, & avec un petit brin de foarre l'on lie ses feüilles ensemble toute contrainte : puis l'on la couche en terre bien fumée, les feüilles plongées & couvertes, & la racine en haut & au dessus l'on y fait quelque couverture en maniere de loge, où l'on y jette de la paille pour la garder de la gélée & de mauvais vent : on en fait autant de l'Endive que l'on trouve blanche quand on la retire, & est au manger assez delicate Quelques-uns par ce mesme moyen quand la Cicorée a épandu ses feüilles, lient toutes ses feüilles ensemble avec un petit filet, puis la couvrent d'un pot de terre, afin qu'elle tire toûjours par sa racine l'aliment de la terre. Par ce moyen elle acquiert une blancheur & tendreté, & perd une grande partie de son amertume.

Cicorée blanche.

Endive blanche.

Chacun sçait combien la decoction de la Cicorée bûë en forme d'apozeme est utile à ceux qui ont la jaunisse, ou chaleur de foye. Le jus de Cicorée bû de deux jours l'un à jûn, appaise le crachement de de sang. La Cicorée pilée & mise sous le tetin gauche, guerit la douleur du cœur. L'on dit que la decoction de Cicorée des champs bûë souvent, rend le teint des femmes plus net & plus gay.

Proprietez de la Cicorée.

CHAPITRE XIV.

De l'Artichaud.

LA plante de l'Artichaud est autre que l'Endive ou Cicorée: car aux Artichauds pour les planter en Automne, qui est environ le mois d'Octobre, tant ils sont feconds & fertiles, l'on ne prend que les plus grandes feüllles avec leurs branches, de ceux qui portent du plus beau fruit, & autant de grosses tiges du milieu qui ne servent plus de rien aprés que les œillets en sont tirez & replantez : aussi bien on a accoûtumé de jetter par voye lesdites tiges, & on les plonge un pied en terre bien fumée, la feüille en haut liée avec un peu de foarre, & la tige couchée, & bien couverte, & on les garde ainsi en les arrosant quelquefois, si le temps n'est assez humide pour en Hyver ou autre tems faire des gardes : & on repique les œillets en terre fumée, bien provignez & couverts en Hyver de paille de lin, ou de chanvre pour les gardes de la gélée, & que l'année d'aprés ils produisent de fruits nouveaux.

Au reste l'Artichaud se seme au croissant de la Lune de Mars, sur couche bien fumée, & il n'en faut attendre du fruit qui soit entier & parfait que d'un an aprés. Et si vous voulez que la semence profite, faites de fossettes sur vostre couche à un grand pied loin l'un de l'autre, profondes & larges de demy pied & les embellissez de viel fumier & bien menu, & de terre noire bien déliée ensemble, & là-dessus piquez y vostre graine d'Artichaud deux doigts avant dans terre, la poitrine en haut, & mettant cinq ou six grains ensemble, en autant de trous en un rond, afin qu'ils fassent un beau troupet & plante, & la recouvrez doucement sans trop presser ny fouler. Et si-tost que l'artichaud aura fait des feüil-

Semer les Artichaux sur couche.

les assez grandes, il le faut arroser & continuër cét arrosement en lieu fort sec, afin qu'il porte fruit tendre & bien gros. Sur tout il se faut donner de garde que la semence ne soit piquée la pointe en bas, car elle produiroit des artichauds tortus, debiles, fort menus & drus. Il faut aussi choisir la graine la plus belle & plus grosse que l'on pourra trouver : & que les fossettes soient éloignées l'une de l'autre d'une grande brasse, afin qu'une plante n'empesche point l'autre : Il est vray qu'il vaut mieux planter les jettons & branches que la semence, à cause qu'on en recueille plûtost du fruit, & qu'en les provignant ainsi tous les mois, l'on a du fruit en diverses saisons de l'année, selon que la terre est grasse ou maigre, qu'elle est en lieu chaud, ou humide, ou si le terroir est dur & mal à propos pour cette plante. Et sur tout plantez de ceux qui portent plus beau fruit, ainsi il y en a de diverses especes en grosseur, longueur, rondeur, de couleurs diverses & saveurs, épineux & sans pointe.

Si l'on veut que l'artichaud vienne sans épines, faut frotter contre une pierre & rompre le bout de la graine qui est pointuë, ou mettre la graine en maniere d'ente, dans la racine de la laituë : qui soit sans écorce, & mise par petites pieces, en sorte qu'en chacune piece soit entée une graine d'artichaud, & la planter ainsi. *Artichaud de bonne senteur.* Vous aurez des artichauds de bonne senteur, si vous mettez tremper la graine avant que la semer l'espace de trois jours en jus de roses, ou lis, ou huile de laurier, ou de lavande ou quelque autre jus odorant, puis la sechez & semez ainsi: bien que quant ausdites huiles que quelques-uns sont d'avis contraire, & que la semence se gâte à l'huile. *Artichaud d'odeur de laurier.* Vous aurez artichaud de l'odeur de laurier, si vous fendez ou faites un trou en un grain de laurier, auquel mettiez la graine de l'artichaud : & les plantez ainsi. *Artichaud doux.* Les artichauds seront doux, si avant que semer leur graine, vous la trempez en lait, qui soit remué & rafraîchi deux ou trois fois, parce qu'il aigrit, ou miel, puis la dessechez & semez.

Taupes & souris ennemies de l'Artichaud. Deux sortes de bestes font la guerre aux artichauds, les souris, & les taupes. Le fumier de pourceaux ou les cendres de figuier, épanduës à l'entour des racines d'artichaud, chassent les souris: il en arrivera autant si l'on enveloppe ses racines dãs la laine. Quelques-uns pour chasser les rats qui gâtent les artichauds sous terre, mettent un bon demy pied en terre, à l'entour des artichauds quelques bâtons de sureau, distans l'un de l'autre de quatre doigts, l'odeur duquel sureau est tant odieuse à ces bestes qu'ils n'ont garde d'en approcher tandis qu'ils est verd, ainsi quand ces bâtons sont secs, les faut renouveller : d'autres mettent des épines seches, ou des pelons de chatagnes sous terre à l'entour des plantes d'artichaud, l'une prés de l'autre, afin que les rats approchans de ces épines se retirent. D'autres font boüillir des féves en eau empoisonnée, & les mettent aux troux de ces bestes, car sentant cette odeur les rats y courent incontinent. Quant aux taupes nous parlerons de la maniere de les chasser.

Vertu d'artichaud. La racine de l'artichaud cuite en vin & bûë, est souveraine pour la difficulté d'urine, pour la puanteur des aisselles & de l'urine mesme, pour la chaude-pisse, tant pour la verole que d'autre chose, & pour l'hydropisie : sa pulpe cuite avec boüillon de chair, mangée avec sel, poivre & galangue en poudre sert à l'acte venerien. Les Italiens les mangent au matin cruds avec du poivre & sel, lors qu'ils sont encor tendrelets.

CHAPITRE XV. *De l'ozeille & Pinpinelle.*

L'Ozeille & Pimpinelle, encore que sans culture elles viennent en grande abondance aux prez, elles se sement sur terre bien déliées & fumées au Printems,

tems, principalement l'ozeille, car la pimpinelle vient aussi en terre seche non labourée ny preparée : toutes les deux qui sont cultivées aux jardins demandent être du commencement fort arrousées, & qui en veut avoir la graine il les faut replanter & les laisser croître & secher. Elles ne craignent le froid, ny la gêlée, ny l'abondance d'eau, & (principalement l'ozeille) pour devenir belles d'être tonduës trois ou quatre fois l'an.

Vertus de l'ozeille. Toutes sortes d'ozeilles tant des champs que des jardins ont cette vertu que boüillies avec la chair, tant vieilles & dures soient-elle, s'attendrissent, & lâchent le ventre.

La feüille d'ozeille cuite entre les cendres chaudes, a une vertu singuliere pour resoudre ou faire suppurer les tumeurs des yeux. Un cataplâme fait de feüilles d'ozeille avec deux fois autant de vieil oingt, le tout bien battu & mêlé ensemble, puis mis dans une feüille de choux sous les cendres chaudes, est souverain pour tous apostemes froids. La semence d'ozeille pulverisée & buë avec eau ou vin, appaise les dissenteries. L'ozeille trempée au vinaigre & mangée au matin à jeun, est preservative de peste, mêmement le sirop ou julep fait de jus d'icelle. Les feüilles de l'ozeille bien battuës appliquées sur le poignet, adoucissent l'ardeur de la fiévre.

Vertus de la Pimpinelle. La Pimpinelle des jardins, qui est celle que l'on met aux salades, de laquelle nous avons ici parlé, qui est aussi celle que les Latins appellent *Sanguisorba*, prise en breuvage, est pour restraindre le flux menstrual des femmes & autre sorte de flux de ventre, principalement celui de sang, même pour dessecher les playes & ulceres, si l'on l'applique en forme de cataplâme. L'on en fait grand cas en tems de peste, & que le frequent usage de Pimpinelle, principalement du jus d'icelle, est un souverain preservatif contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle a une vertu d'attirer du foie, du cœur, & des esprits. Les feüilles de Pimpinelle mises dedans le vin le rendent plus plaisant, plus vineux, & un peu aromatique, & de saveur de melon, elles sont fort agreables aux salades avec huile, sel, & vinaigre, ainsi que nous voyons journellement.

CHAPITRE XVI.

Corne de cerf, ou trippe-madame, perce-pierre, ou christe-marine.

La corne de cerf. LA corne de cerf, & trippe-madame n'ont besoin de grande culture : car toutes deux viennent en telle terre que que l'on veut, soit labourée ou non. Il est vray, que si vous voulez avoir de corne de cerf qui soit belle & touffuë, vous la devez souvent tondre, traîner par dessus un rouleau, ou marcher avec les pieds, car elle se plait à un tel traitement, ne voulant croître que contre terre. La tripemadame ne craint aucunement le froid, elle vient principalement aux éminences des vignes & en terre pierreuse. Ces deux herbes sont mises aux salades de l'Eté, encore que les deux n'ayent ny saveur ny odeur à ce convenable. La corne de cerf est bonne pour restraindre le flux de ventre.

Pour avoir corne de cerf belle.

Vertu de corne de cerf.

La trippe-madame pilée avec joubarbe ou laituë, appliquée sur le poulx, tempere l'ardeur de la fiévre. L'eau distillée bûë par plusieurs fois, guerit entierement les fiévres ardentes & tierces.

Christe-marine. Perce-pierre, autrement nommée criste-marine, se seme en lieu sec & sablonneux, demande au commencement être fort arrousée, qui en veut avoir la graine, faut laisser croître l'herbe à perfection : & faire secher sa graine comme grain de bled. L'on la peut confire en vinaigre & sel en même sorte que l'on confit le pourpier, & elle est souveraine pour la difficulté d'urine, pour la jaunisse, pour rompre

Confiture de Christe-marine.

le calcul, pour provoquer les mois aux femmes, & pour exciter l'appetit, si on en use au commencement du repas. Au défaut de cette confite en vinaigre, l'on peut faire decoction de la feüille, de la racine, ou de la semence, en vin, pour en user en même maladie.

Iaunisse. Calcul.

CHAPITRE XVII.

Du Soucy.

LE souci n'a besoin de grande culture ; car il vient parmi les champs non cultivez & en telle terre que l'on veut, & ne demande d'être semé tous les ans : parce qu'une fois semé, il revient de soy-même, & porte des fleurs tous les mois de l'an, tant en Eté qu'en Hyver, à raison dequoi les Italiens l'appellent fleur de tous les mois, à peine l'on en peut delivrer le lieu où il y aura été semé. S'il est un peu cultivé & tondu, il portera des fleurs belles & plus amples, en Automne qu'au Printems.

Souci touffu.

Vertu du souci.

Le jus de fleurs de souci bû à jûn, a grande vertu pour exciter le flux menstrual des femmes : le parfum de fleurs d'icelui reçû par un entonnoir aux parties honteuses fait le même, & fait sortir l'arriere-faix, & delivre les jeunes filles des pâles couleurs. La conserve des fleurs a même vertu. Les femmes d'Italie, tant pour provoquer leurs mois, que pour les arrêter, fricassent le jus & sommitez tendres de cette herbe, avec jaunes d'œufs, & les mangent. Le même jus mêlé avec bien peu de vin ou vinaigre tiede est souverain pour appaiser la douleur de tête & des dents, si l'on en use en forme de lavement. Ce jus bû à la quantité d'une once avec le poids d'un écu de la poudre de vers de terre preparez, profite grandement à la jaunisse : on dit que manger souvent de feüilles de soucy fait bonne vûë, l'eau distillée des feüilles de souci, instilée dedans les yeux, ou linges trempez en icelle & appliquez sur iceux, guerir la rougeur des yeux : la poudre des feüilles d'icelles sechées, mises dedans la cavité de la dent. Le jus des fleurs de souci bû à la quantité de deux onces, au commencement de la fiévre pestilentielle, guerit de la peste, pourveu que le malade aprés avoir bû ce jus, se couche incontinent & se fasse bien suër dans le lit : guerit la jaunisse, & les palpitations du cœur. La conserve des fleurs de souci fait le même. Boire demi-heure devant l'accez de la fiévre quarte trois onces de vin blanc, où soient détrempez sept grains de souci, & ce breuvage au matin est souverain contre la fiévre quarte.

CHAPITRE XVIII.

Des Bettes & Poirée, Blettes, Blistes, ou Poirée rouge.

LA Poirée tant blanche que noire & rouge, & que l'on nomme autrement Bette, & Iotte des Tourangeaux, ou Romans des Picards, se seme non seulement en Carême, mais en tout tems, specialement depuis Decembre jusqu'en Mars, & en Août, pour en avoir toûjours de vieilles & de nouvelles, & pour recueillir la graine qui dure bonne trois ans. Et pour cét effet il la faut replanter de cinq feüilles, & mettre aux racines un peu de fumier nouveau, puis la serfoüer, & bien nettoyer d'herbe : elle croît assez & revient : encore qu'elle soit coupée, si elle est mise en terre grasse & bien fumée. Ella a en soi cette particularité quasi admirable, qu'elle n'acquiert son entiere perfection que le troisiéme an qu'elle est semée, à raison dequoi, je conseillerois au jardinier, ne recueillir semence de Bette pour semer, sinon celle que rapporte la Bette au troisiéme an : car de cette semence viennent des grandes Bettes.

Particularité de la poirée.

Grandes Bettes.

Si vous voulez choisir de belles Bettes, choisissez plutôt les blanches que les noires, & rouges, pour être plus belles & plus tendre : mais pour en avoir

qui soient fort grandes & blanches, il faut couvrir les racines de fumier de bœuf recent, & leur fendre le germe, comme l'on fait au pourreau, mettre par dessus une pierre large, ou un carreau. Si vous voulez avoir des bettes, rouges, arrousez-les avec lie de vin rouge, ou les mettez en un lieu, où elles ayent grande chaleur de Soleil. *Bettes rouges.*

Les bettes mangées en potage, lâchent le ventre, le jus de bettes attiré par le nez, purge le cerveau: le même jus frotté sur la tête, fait mourir les poux & les lendes. Les racines des bettes cuites entre les cendres & mangées, ôtent la mauvaise odeur de l'ail mangé. La racine des bettes pilée & jettée en vin, trois heures aprés, le convertit en vinaigre. *Vertu de la poirée.*

Bettes se sement en Mars, & ne sont long-tems à sortir de terre, si on les seme en terre labourée, elles viendront aux années suivantes sans être semée, de sorte qu'à grand peine l'on en peut delivrer la terre, & ne veulent être sarclées, ny émondées. Les bettes lachent le ventre: leur decoction où auront boüilli racines & feüilles fait mourir les lendes & poux: leurs feüilles cuites entre les cendres, ou boüillies guerissent les brûlures: le premier boüillon des bettes, avec fiel de bœuf & huile de tartre, ôte toutes taches d'habits sans dommage aucun, mais aprés faut laver le lieu avec eau tiede. *Bettes. Vertus des bettes.*

CHAPITRE XIX.

Des Arroches, & Espinars.

ARroches (en Latin dites *Atriplex*) tant blanches, rouges que vertes viennent naturellement sur une terre fumée de fumier de cheval, & en lieu où autresfois y ait eu poirée, & deviennent rouges, ainsi que la poirée, en lieu trop gras & fumé. Sinon l'on les seme en Fevrier, Mars & Avril: & veulent être semées au large & non dru, souvent arrousées. Quelques-uns les sement en Decembre pour en cueillir l'Hyver. Elles ne veulent être transplantées aucunement, plutôt souvent sarclées, arrousées, fumées de bon fumier, souvent tonduës, émondées, avec un instrument de fer, afin qu'elles ne convertissent toute leur substance en feüilles. Sur tout dés que leur semence est tombée sur terre, les faut couvrir de terre & les semer clairement, afin qu'elles en viennent plus belles: en moins de quinze jours elles sont prêtes à manger. Les Italiens font une sorte de tartre des Arroches: ils hachent leurs feuilles, les pilent avec fromage, beurre frais, & jaune d'œufs, puis avec pâte les incorporent, & font cuire au four.

Epinars, ainsi dites à raison que leur graine est Epineuse, sont de deux sortes, l'une mâle & l'autre femelle: la femelle ne porte point de graine, toutes les deux se sement en Août, Septembre & Octobre, pour le Carême: & en Decembre, Janvier & Fevrier, pour l'Eté: elles endurent assez l'importunité du tems, comme gêlées, froids, neiges: elles viennent en toute terre, moyennant qu'elle soit bien labourée, & quelque peu humide: elles ont besoin pour devenir belles, & naître bien-tôt, d'être arrousées tous les soirs, couvertes de chaume ou de foüerre, ne demandent être sarclées, toutesfois on les tond souvent, & en viennent plus belles. Et qui les veut faire longuement durer & profiter, il leur faut tailler à une fois la moitié de la tige, à l'autre fois l'autre: même qui veut qu'elles apportent quelque tems, sans être semées tous les ans, il faut les semer l'année premiere de graine bien nourrie; car les années suivantes elles reviendront sans être semées, bien que la graine qu'elles produiront aux secondes années, sera quelque peu foible. Pour les garder de la gêlée, les faut couvrir de feüilles de noyer, avant que les broüillards tombent.

Vertus des des épinars.

Les Parisiens, sçavent assez combien son utiles les épinars, pour la nourriture en tems de Carême, lesquels en font divers appareils pour leurs banquets : maintenant les fricassent avec beurre & verjus : maintenant les confissent à petit feu, avec beurre en pots de terre : maintenant en font des tourtes, & plusieurs autres apprets. L'usage d'épinars est bon à ceux qui ont la voix ou la respiration empêchée, & qui toussent souvent, principalement si au matin l'on hume un boüillon d'épinars cuits avec beurre frais, ou huile d'amandes douces, ils lâchent le ventre : leur jus sert contre les piqueures des scorpions & d'araignées, soit beu, soit appliqué par dehors.

CHAPITRE XX.

De la Bourrache & buglosse.

Vertus de la buglosse.

LA Bourrache, & buglosse, herbes differentes un peu en feüilles, & fleurs, toutesfois semblables en racine, semence & vertus, elles servent en potage quand leurs feüilles sont tendres & leurs fleurs servent en salade. L'on les seme en Août, & en Septembre pour l'Hyver, & pour l'Eté en Avril : & on les peut transplanter en tout tems, & on cueille toute la semence demy-meure, afin qu'elle ne sorte hors de la cotte.

La buglosse, principalement la fleur, rejouït le cœur, purge le sang, & conforte les esprits vitaux. Le boüillon où aura boüilli la buglosse, lâche le ventre. La racine qui aura porté trois tiges, pilée avec sa semence, & boüillie en vin, sert beaucoup contre les fiévres tierces. Le vin où aura trempé la feüille de buglosse, ôte toute tristesse. Le jus de buglosse, pourreaux & persil mêlez avec vin ou huile d'amandes douces, est un souverain remede pour faire avoir l'arriere faix aux femmes accouchées. Les jus de buglosse & de bourrache est un antidote contre les venins, & morsures de bêtes venimeuses. La buglosse ayant trois feüilles, pilée avec semence & racine, & beuë, profite fort contres les horreurs des fievres tierces : & celle qui en a quatre contre les frissons des fiévres quartes. Son eau distillée est singuliere contre les réveries qui surviennent aux fiévres, & contre les inflammations des yeux.

CHAPITRE XXI.

Des Pourreaux tant grands que petits.

LEs Pourreaux tant longs que têtus ne demandent pas une terre si riche, ny amēndée que les herbes, on les peut semer en tout tems, sinon que pour en avoir la graine, il les faut semer en Decembre, Janvier, & Fevrier pour la cueillir aprés la my-Mars, & my-Août, & dés qu'ils auront été semez, marcher sur les rayons & ne les arrousez que quatre jours aprés.

L'on les plante quand ils sont crûs de semence, ou par rayons quatre doigts l'un de l'autre, & on ne leur ôte rien que les bouts des feüilles : ou dans un trou avec le bâton, & on leur emonde ou escargotte les racines & feüilles avec des ciseaux, en mêlant du sable avec de la terre. Ce sera en Avril, May, & tout au long de Juin, pour en avoir en Eté, en Août, Septembre & Octobre ; & en Hyver : sur tout, les faut sarcler & arrouser & fumer souvent, principalement les pourreaux têtus, pour les grossir, mettez graine de concombre ou de naveaux dedans une canne, ou casse percée, & inserez cette canne dans la tête du pourreau en la replantant : ou bien si vous voulez avoir de grands & gros pourreaux, il faut mettre de leur graine tant que trois doigts en pourront prendre, en un vieil linge, & sale, & l'inserer dans terre, puis le couvrir de fumier & l'arrouser incontinent, car tout le monceau de la graine assemblé & uni fait un grand & gros pourreau.

Neron usoit tous les matins des feüilles de pourreaux avec huile pour avoir bonne voix, encore que le pourreau soit nuisible à l'estomach pour être fort venteux, s'il n'est cuit en une seconde eau. Si vous mangez du cumin, avant que manger des pourreaux, vôtre haleine ne sentira par aprés l'odeur des pourreaux. Les feüilles des pourreaux cuites, appliquées sur les hemorroïdes enflées & douloureuses, y profitent merveilleusement : les feüilles des pourreaux pilées avec miel, & appliquées en forme de cataplâme sur la piqueure des araignées, ou sur la morsure de la bête venimeuse, sont souverain remede. Le jus de pourreaux mêlé avec vinaigre frotté sur le front, appaise le flux de sang par le nez. La semence du pourreau bûe avec vin blanc ou vin doux, guerit la difficulté d'urine. Le jus de pourreau bû avec vin blanc, aide à accoucher les femmes enceintes. La semence de pourreau, pilée avec myrrhe, & jus de plantain, est souveraine pour appaiser le crachement de sang, & flux de sang par le nez. La semence de pourreaux jettée dedans un vaisseau de vin empêche que le vin ne s'aigrisse, & s'il est aigre le fait retourner en sa bonté. Le jus de pourreau, ou le pourreau boüilli en huile ôte la douleur des oreilles, & les vers : le pourreau cuit sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons : pour chasser & dissoudre l'ivrognerie. Si vous faites cuire le pourreau avec vers de terre en huile, jusques à la consomption de la troisiéme partie, exprimez l'huile, cette huile sera singuliere pour les ulceres & bruits d'oreille. *Vertus des pourreaux.*

Quant aux pourreaux menus, doivent être semez au Printems, lors que les autres herbes sont semées lesquels fait beau voir à cause de leurs feüilles subtiles, & menuës, & qu'aussi ils verdissent tout le long de l'année, iceux semblent être les ciboules & civots, dont l'on use en salade pour temperer la froideur des autres herbes de salades : parce que les civouts & ciboules n'ont point de téte, mais seulement une tige longue à la forme de pourreaux. *Pourreaux menus.*

CHAPITRE XXII.

De la Pourceline ou pourpier.

LA pourceline aime être semée au mois de Fevrier, Mars, Avril, Mai & Juin, non en autre tems : car elle ne veut endurer le froid. Elle vient en grande fecondité sur des couches battuës de viel fumier, ou en terre fort grasse, seule, ou mêlée & garnie de fumier, principalement semée entre des choux, oignons & pourreaux, & depuis qu'elle aura pris l'amour de la terre, elle viendra tous les ans sans labeur : toutesfois elle demande d'être souvent arrousée, afin qu'elle ne fasse point de souches, elle doit étre mise aux ombres des arbres, & en mottes pleine d'herbes, non épaisses, autrement elle ne pourroit bien s'élargir.

Le pourpier mangé guerit l'apreté des dents, empêche le crachement de sang, & éteint l'ardeur des reins, encor que cette herbe soit difficile à digerer & de peu de nourriture : appliqué sur le front appaise les douleurs de tête : mis sur le nombril, fait mourir les vers des enfans. La decoction de ses feüilles ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée, est un souverain remede contre la dissenterie, & les vers des enfans. Une feüille de pourpier, & de farine d'orge, appaise la soif. Un cataplâme fait de pourpier, & de farine d'orge appliqué sur le foie, & le flanc, fait une œuvre miraculeuse contre les fiévres ardantes. Liniment fait avec miel, & poudre de la racine de pourpier desseche, & guerit les fentes des lévres & des mains. *Vertus du pourpier.*

CHAPITRE XXIII.

Des oignons, ciboules & civots.

LEs oignons, ainsi nommez par les François, parce qu'ils ont une seule racine ronde & blanche comme une perle, que les Latins appellent *Unio*, de la plus grande part soit blancs, ou rouges, ou ronds, veulent être semez au mois de Janvier, Fevrier & Mars, en terre grasse, bien fumée, humide, bien remuée, bien épierrée, & preparée: ou en terre rouge qui soit friable, en laquelle ils viennent particulierement. Ils demandent être replantez en Avril, loin à loin, bien sarclez, & souvent labourez pour les faire grossir, & défendus du vent de galerne. En eux il faut remarquer une nature contraire aux autres herbes & plantes, lesquelles sont en plus grande vertu au croissant de la Lune qu'au declin, au contraire de l'oignon qui au declin de la Lune est plus vigoureux, au croissant plus sec & chetif. Ceux que l'on veut reserver pour avoir la graine quand ils feront leur tige, & à monter, il faudra mettre entre deux des petites perches pour les tenir droits, & empêcher que les vents n'abatent leur tige. On les cueille au declin en tems serain & sec quand les feüilles commencent à se secher, & la semence commence à se noircir; car alors il faut arracher les tiges entieres, & les secher au Soleil, & on dit qui les seme & plante quand la Lune est sous terre, ils en sentent plus fort & en sont plus menus, on les laboure ainsi que les pourreaux. Mais il faut noter qu'ils aiment la terre rouge, & veulent être semez en beau tems, declin de la Lune, de relevée, & être incontinent arrousez: & que pour les faire venir grands, il faut en les plantant ôter les cimes, dénuer les têtes: & vingt jours avant que les replanter foüir la terre, & la laisser secher qu'elle n'ait aucune humidité: & pour faire que les oignons ne se pourriront point, il les faut plonger en eau tiede, & les secher au Soleil, & aprés qu'ils seront secs, les mettre dessus de la paille d'orge, en sorte qu'ils ne touchent point l'un à l'autre. Qui les voudra choisir, les plus ronds & plus blancs sont meilleurs que les rougeatres, pour n'être point si chauds que les autres: les meilleurs de France sont ceux qui viennent à la Ferté-l'oignon, petite ville prés Etampes, dont elle porte le nom.

Pour garder de pourrir les oignons.

Choix d'oignon.

Vertus des oignons.

L'oignon encor que ce soit viande de villageois, & meilleur pour en user que pour en goûter: car qui mangera tous les jours des oignons fort tendres avec miel à jûn, il en vivra plus sainement, moyennant qu'ils ne soient trop recens: car les secs sont plus sains que les verds, les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs: c'est pourquoi les secs doivent être choisis pour en user en salades, fricassées, hachis, pâtez, sauces, potages de féves, & autres usages.

Le jus d'oignon fait revenir le poil, nettoye les oreilles purulentes, ôte les taches blanches tant de la face que de tout le reste du corps: avec jus de fenoüil, guerit l'hydropisie qui commence: attiré par le nez, purge le cerveau, mêlé avec graisse de poule, desseche les mules aux talons: appliqué avec linge sur les brûlures, les appaise & ôte la douleur, mêlé avec fort vinaige arrête le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines avec un plumaceau.

L'oignon cuit en la braise, & mangé avec succre, huile & un peu de vinaigre, guerit la toux, & est propre aux asthmatiques, & ceux qui ont courte haleine: ôtez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulverisée, bouchez le trou, & faites cuire l'oignon ainsi preparé sous les cendres chaudes: quand il sera cuit exprimez-le, ce jus est singulier pour les bruits d'oreille & surdité, instilé dans l'oreille, l'écorce grossiere de l'oignon brûlée ou rôtie sous les cendres ardentes, appaise les douleurs inveterées de tête & migraines, si vous en mettez

un petit morceau malaxé ou arrousé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du côté de la douleur de tête. L'oignon pilé avec beurre frais, appaise les douleurs des hemorroïdes : pilé avec miel & sel, est un remede souverain pour les morsures d'un chien enragé, & autres bêtes semblables : mêlé avec graisse de poule, il ôte les taches rouges & livides de la face : cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun, & appliqué en forme de cataplâme sous le nombril appaise les tranchées des femmes accouchées, cuit à la braise, & mêlé avec levain & huile de lis, fait suppurer les tumeurs : ôtez le cœur de l'oignon, remplissez la cavité de theriaque ou mithridat dissout & pêtri avec jus de citron, bouchez le trou d'icelle cavité remplie avec la roüelle qu'en aurez coupée, faites le tout cuire sous les cendres chaudes, si long-tems que le tout soit bien incorporé, & maceré ensemble, puis presserez l'oignon ainsi cuit, & baillez à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frappé de peste, & le faites incontinent coucher, bien couvert afin qu'il sue : ce remede n'a son pareil contre la peste, moyennant que la sueur survienne incontinent.

Morsure de chien enragé. Taches rouges.

Quant aux ciboules & civots, ils approchent beaucoup de plus prés aux oignons, ainsi que l'on peut discerner par la saveur, qu'aux pourreaux, ausquels ils ne ressemblent que de leur tige : & en ce qu'ils n'ont point de tête : ils doivent être semez en Printems, ainsi que les autres herbes, en même terroir que les oignons.

Ciboules & civots.

CHAPITRE XXIV.

Des Ails.

AIls veulent être plantez en même tems que les oignons, la Lune étant nouvelle, pour être gros : non de leur tête entiere, mais des petites dausses, parties esquelles l'on aura divisé & departi de leur tête : seront plantez loin à loin sur couches divisées par seillons, afin que les eaux d'Hyver ne les puissent gâter. Car cette plante demande terre seche & peu humide, tres-blanche, & non beaucoup fumée ny beaucoup grasse.

Quand ils auront jetté trois feüilles, il les faudra sarcler le plus souvent que l'on pourra : car ils deviendront plus beaux, & leur semence en sera plus grosse. Qui leur veut faire avoir grosse-tête, avant qu'ils jettent leur tige, leur faut ôter leurs cimes, ou les fouler aux pieds, par ce moyen le suc retournera aux espics. Ils viennent aussi de graine, mais fort tard : car la premiere année ils ont la tête du pourreau : la seconde ils commancent à avoir des têtes : la troisiéme ils sont entierement parfaits. Si vous les semez au declin de la Lune, & les arrachez quand la Lune est sous terre, vous aurez des ails qui ne sentiront si fort : au contraire, si les semez au croissant, ou quand la Lune est nouvelle. Pareillement ils auront une saveur douce, si quand vous les semez, vous plantez parmi eux noyaux d'olives : & si en les semant vous leur mettez à côté un clou de girofle écrasé tenant à tenant, ils en retiendront l'odeur & le goût : ils seront aussi de meilleur goût si vous les faites tremper en bon moût un jour avant que les semer, & si vous les faites tremper dans du lait deux jours avant que les semer, ils en deviendront plus grands & meilleurs. Le tems commode & propre à les cueillir est en declin, en tems serain & sec, quand leur tige ne se peut plus soûtenir. Ils se gardent bien nuds sur la paille, ou pendus à la fumé en la cheminée, ou trempez quelque peu en eau salée. Et pour les garder il faut les laisser meurir, & iceux cueillis, les tenir au Soleil tant qu'ils sechent, puis les mettre en lieu qui ne soit

Ails doux.

Pour garder l'ail.

point humide, & où le Soleil ne donne point, car ils ne dureroient gueres. Il est vray que pour les semer ne faut ni les mettre à la fumée, ny les tremper en eau salée, car telle garde les rend steriles.

Vertus de l'ail. L'ail en viande apporte une odeur assez mal plaisante à la bouche, & pour s'en garantir, faut manger incontinent aprés une féve crûë, ou une côte de poirée brûlée aux cendres, ou de l'ache, ou du persil, tout verd : ou pour le mieux, si vous vous plaisez au goût de l'ail, sans en retenir mauvaise haleine, usez du vinaigre

Goût d'ail. dans lequel il y ait trempé, ou bien faites frotter avec ail les plats de la viande : par ce moyen vous aurez le goût à la bouche ; & si l'haleine n'en sentira aucunement mauvais.

L'ail mangé à jûn est la theriaque des gens rustiques en tems de peste, & autres maladies dangereuses, même contre toute sorte de venin. Il est vrai qu'il excite la soif, & chaleur par le corps, & fait douleur de tête, quand l'on en use souvent : lesquels accidens corrigerez facilement, si vous mangez de l'ache ou persil incontinent aprés. Plusieurs, principalement les Bearnois, au commencement du Printems, nommément le premier jour du mois de May, mangent tous les matins des ails avec beurre frais, par ce remede ils esperent qu'ils seront sains & forts toute l'année.

L'ail appliqué en forme de cataplâme sur la morsure de serpent, ou de chien enragé, y est un souverain remede. Un liniment fait d'ail, sel, & vinaigre, fait mourir les lendes & les poux.

La decoction des ails entiers baillée en clisteres ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation, appaise la douleur de colique & chasse les vents.

Contre la toux inveterée & de cause froide, il sert beaucoup de frotter les plantes des pieds, l'épine du dos, & les poignets, d'un onguent ou liniment, preparé de trois ails bien pilez, & battus en sein de porc. Contre les douleurs des dents de cause froide, il n'est rien de meilleur que de tenir en la bouche du vinaigre ou decoction d'ail, ou appliquer sur la dent malade trois dausses d'ail pilées en vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire manger des ails avec beurre frais, ou bien leur en faire cataplâme sur l'estomach. Ceux qui ont difficulté d'uriner, ou qui sont sujets au calcul, reçoivent un grand soulagement à manger des ails.

Pour garder que les oiseaux ne fassent torts aux fruits nouveaux des arbres, faut prendre aux rameaux des arbres quelque quantité d'ails.

CHAPITRE XXV.

Des Eschalottes ou appetits.

Eschalottes ou appetits sont semblables aux ails en faveur & odeur, mais en tige & en façon de feüilles ressemblent aux oignons, sauf que de leur tête en sortent plusieurs gousses qui produisent plusieurs menuës feüilles & rondes : ils viennent mieux d'étre plantez que semez ; car quand ils sont semez, il n'en faut esperer grande beauté avant la seconde année. On les peut planter depuis le premier de Novembre jusqu'au mois de Fevrier, pour avoir le fruit au Printems prochain, & se plantent comme les ails : mais cependant les faut cueillir avant que la violette de Mars fleurisse, car si on attend qu'elle ait fleuri, on les trouvera bien fort diminuez & chetifs. L'on pourra connoître quand ils seront meurs, si l'on voit que leurs feüilles sechent par le bas. Pour leur faire avoir grandes & grosses têtes, faudra mettre à l'entour de leurs racines des carreaux, comme avons dit des pourreaux.

Vertus des échalottes. Quant à l'usage des échalottes, il n'en faut esperer grande aide ny profit, sinon pour

pour ceux qui sont plus adonnez à leurs voluptez, qu'à leur santé : car l'échalotte ne sert à autre chose qu'à inciter les personnes aux actes veneriens, & à avoir bon appetit : elles ont les mêmes vertus de l'ail, sinon en ce qu'elles sont fâcheuses à l'estomach, à cause de leur goût plus acre & subtil.

CHAPITRE XXVI.

Du Persil.

LE persil ne demande pas grand labeur, & aime une terre pierreuse & sablonneuse, à raison dequoi il est appellé persil : il ne demande aussi grand Soleil : c'est pourquoi il sera bon le semer sous les treilles, sur tout il demande être fort arrousé, & qu'ainsi soit, quand il est semé ou planté prés de quelque fontaine ou ruisseau, il croit fort beau & en grande quantité. Et si quelqu'un en veut avoir qui ait les feüilles larges, il faut qu'il mette dans un linge clair, tant de graine qu'il en pourra prendre avec trois doigts, & la mettre ainsi dedans les carreaux : ou bien faut mettre dedans une crotte de chévre quantité de graine de persil, & le planter ou semer ainsi ; & qui le voudra crépu, il faudra piler la graine d'un pilon de faux, tant qu'elle se découvre & dépoüille, puis l'envelopper en un linge, & la mettre en terre. Autrement sans avoir cette peine, on le peut faire crépu en quelque sorte qu'il soit semé, si on roule un cilindre ou pierre ronde par dessus, aussi-tôt qu'il commence à croître : il fait bon le semer depuis la la my-May, jusqu'au solstice, car il demande un peu la chaleur. Sa semence d'un an ne vaut rien pour semer : car tant plus vieille est la semence, tant mieux il est bon & en dure plus long-tems sans être semé : en sorte qu'il ne sera besoin en semer ou planter de cinq ans, encore qu'étant semé il ne sorte plutôt hors de terre qu'au soixantiéme jour. Toutesfois pour le faire avancer & croître & bien-tôt, faut que la graine soit trempée en vinaigre quelque tems, puis soit semée en terre bien labourée & remplie à moitié de cendres de gousses de féve : & dés qu'elle sera fumée, l'arrouser souvent & legerement avec un peu d'eau de vie, incontinent aprés l'arrousement la couvrir par dessus de quelque piece de drap, afin que sa chaleur ne s'exhale. Par ce moyen en bien peu d'heures elle commencera à sortir, & alors la faudra découvrir de la piece de drap, & l'arrouser souvent parce qu'elle jettera une tige haute & grande à merveilles. Un cataplâme fait de feüilles de persil avec mie de pain blanc, guerit les dartres, resout les tumeurs des mammelles, & fait perdre le lait aux femmes accouchées. Le jus de persil tiré avec vinaigre, & mêlé avec un peu de sel, aide à accoucher aux femmes qui sont aux mal d'enfans. L'usage frequent de persil ôte la puanteur d'haleine : principalement à ceux qui ont bû trop de vin, ou mangé des aulx : C'est pourquoi ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauvaise haleine, doivent être munis des feüilles recentes de persil, pour mâcher ou tenir en la bouche. *Vertu du persil.*

La decoction des racines ou feüilles de persil, sert à provoquer les fleurs des femmes, est bonne à faire uriner, à jetter le sable retenu aux conduits de l'urine, & appaiser la colique & douleur de reins, appliquée en forme de fomentation sur les parties malades. Il sert aussi aux opilations de foie, est meilleur pour les phlegmatiques, que pour bilieux, & les sanguins. Les feüilles recentes de persil épanduës sur l'eau des étangs & piscines, recréent & réjoüissent les poissons malades.

CHAPITRE XXVII.

De la Roquette & Targon.

LA Roquette est une herbe frequente aux salades, bonne pour temperer la froideur de la laituë, elle se peut semer & planter en Hyver & en Eté, car elle ne craint le froid, ni importunité d'air : elle ne demande grand labeur, aime d'être sarclée & semée en terre sablonneuse.

Vertu de la Roquette. La roquette ne se doit manger seule, pour l'excessive chaleur qu'elle porte à ceux qui en usent : aussi on lui donne pour compagne la laituë quand l'on en veut manger en salade, car l'une tempere l'autre. Et elle est bonne neanmoins pour faire uriner, appliquée en forme de cataplâme sur le penil : & on dit que trois feüilles de la roquette cueillies de la main gauche, & pilées avec hydromel, prises en breuvages sont souveraines contre la jaunisse & dureté de rate. La roquette cuite & mêlée parmi du sucre, guerit la toux des petits enfans.

Le Targon, que les Jardiniers nomment Estragon, se fait de graine de lin piquée en plusieurs endroits de la tête d'un oignon rouge, qui soit le plus fort qu'on le le sçauroit trouver, & mise en terre bien fumée : aprés qu'il aura germé la hauteur d'un pied ou environ, il faut prendre la bouture, & la replanter en même terre, & l'arroser souvent. Le Targon a même vertu que la roquette, & ne se doit manger à part & seul, mais avec laituës, & autres herbes semblables.

CHAPITRE XXVIII.

De l'Ache, Cerfueil, & Sanemonde.

L'Ache doit être semée en terre bien labourée, & prés d'une muraille, car elle aime l'ombre, & vient bien en tout terroir. Et aprés qu'on l'aura une fois semée, si on ne l'arrache du tout, en y laissant une tige d'un an à autre pour grainer, elle durera à jamais, & ne la faut gueres sarcler. On la peut semer depuis le mois de Fevrier, jusques au premier jour de Septembre ; elle a la vertu du persil, non pour en manger, mais pour la Medecine, elle est bonne à toute meurtrissure & sang caillé, son huile sert à plusieurs maladies, & aux écorchûres qui viennent au gosier, & on en oint souvent la partie offensée : Il est vray, que l'ache excite le mal saint Jean, si nous croyons à Pline : bien que Galien en la curation de l'epilepsie ordonne les racines d'ache & de persil : j'ay experimenté que les feüilles d'ache mâchées cruës provoquent les fleurs aux femmes.

Vertu du cerfeüil. Le cerfeüil, dit des Latins *Cerefolium*, aime être semé sur terre bien fumée en Fevrier, Mars, Avril, Août & Septembre pour en avoir l'Hyver, & veut être souvent arrosé.

Le cerfeüil excite l'appetit, & est souverain pour faire uriner & purifier le sang.

Le Coq & Sanemonde, dit des Latins *Caryophyllata*, herbes fort plaisantes pour donner quelque goût d'espice aux potages & salades, veulent être semées en Avril, & en May, & transplantées en Novembre.

Toutes deux ont un goût de poivre & cloux de girofle, c'est pourquoy elles sont bonnes à conforter l'estomach. Quelques-uns pour exciter l'appetit en font une sauce verte, avec ozeille pour manger avec la viande. Les Medecins prisent beaucoup le coq en decoction pour les vertiges, stupides, epileptiques, astmatiques, hydropiques, icteriques, même pour les coliqueux, graveleux, difficulté d'urine, suppression de mois, pour aider à accoucher, pour avoir l'arriere-faix.

CHAPITRE XXIX.

Des Asperges.

LEs Asperges croissent grosses en terre grasse, spongieuse, bien nettoyée, bien labourée, pleine & unie, ne demandent être arrousées, sinon que quelque peu en Automne. L'on les seme au Printems à la Lune nouvelle : mais il vaut mieux planter les racines lesquelles peuplent mieux, & plutôt que les semences. Qu'elles soient semées ou plantées de racines, il le faut faire en fosses profondes de trois doigts, & large de tous les côtez d'une bonne brasſée distantes l'une de l'autre d'un pied de long : mettez deux ou trois graines en chaque fosse, distantes l'une de l'autre environ de neuf doigts, quarante jours aprés les graines s'amassent & joignent ensemble, & ce sont un : aprés les avoir plantées en pied, faut jetter par dessus la troisiéme partie de la terre ôtée des fosses, qui soit criblée avant que l'y mettre, avec un crible de fer, afin que le Soleil puisse penetrer plus avant, & tirer à soi les asperges : aprés cela les faut sarcler souvent, & meliorer en Octobre du fumier pourri de cheval, de brebis, ou de volaille, ou pour le mieux de la bouë & ordure des égoûts & cloaques & la poussiere qui sort de la laine quand elle est battuë, & par dessus abondance de pepin & marc de vigne, & raisins : en Fevrier il faut souvent renouveller leur terre, & par dessus jetter du fumier nouveau : la seconde année faire le pareil, aussi en Fevrier ou Mars, mêmement tous les ans en Octobre. Il est vray, qu'il les faut transplanter la seconde ou troisiéme année, & cependant ne les couper que jusques au troisiéme an, & encor au mois de May. Au lieu de les transplanter il vaudroit mieux découvrir leurs racines & en ôter les superfluës pour les planter ailleurs, & les nettoyer des flêtries & corrompuës, d'autant que les asperges ne doivent jamais être remuées, de leur lieu, sinon quand elles sont trop épaisses. Car ce faisant deux ou trois ans de suite on ôtera toutes celles qui sont enlasſées & frêles, ainsi nettoyerez celles qui resteront, lesquelles on couvrira de pied en pied avec un peu de fumier fort bien assaisonné, pourry & mêlé avec autant de terre criblée, criblant encor le surplus qui étoit dessus auparavant, & le remettant en sa place, ainsi que l'on l'y a trouvé.

Quoi qu'il en soit, l'année d'aprés qu'elles seront plantées, on leur pourra bien ôter quelques-unes de leurs tiges, & en laisser d'autres pour grainer. Les tiges qu'on ôtera seront coupées non arrachées, de crainte de faire tort à la racine. Pour avoir de belles asperges & en quantité, couvrez le fond des fosses de cornes de bêtes, ou semez, aux rayons où vous les planterez, poudre de corne de moutons ou de beliers sauvages ou autres : & puis les arroserez. C'est pour cela qu'aprés elles viennent naturellement. D'autres disent des choses toutesfois admirables, qu'il ne faut que percer lesdites cornes, & les enfoüir en bonne terre, elles produiront asperges. Et pour faire que souvent les asperges produisent, il faut serfoüer, sarcler & ouvrir les racines aprés avoir cueilli le fruit, & épandre par dessus poudre de cornes de bêtes : car la plante étant tirée portera du fruit une autresfois.

Moyen d'avoir quantité d'asperges.

Asperges peuvent croitre de la corne de mouton.

L'asperge est un fruit delicat & sain à chacun, & sur tout quand elle est grosse & tendre, douce & non trop cuite, elle rend l'appetit à un malade s'il en use avant le repas, fait uriner, ouvre les obstructions des reins & du foie. Sa racine appliquée sur les dents malades, appaise la douleur, seche, & mise aux dents,

Vertus de l'asperge.

les déracine : mise en decoction & bûë souvent, dissout la pierre & calcul : elle fait avoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'urine puante.

CHAPITRE XXX.

Du Cresson & de la Berle.

LE cresson du cailler & alenois, ainsi dit, parce qu'il croit en tout tems, est de grande nourriture, & aussi la berle, aiment le lieux humides & les rivages des fontaines & ruisseaux, ne demandent autre labeur aux jardins, sinon d'être plantez proche la laituë pour bien venir, & être toûjours arrousez, & ayent toûjours l'eau au pied.

Vertus du cresson & de la berle.

Tous les deux sont fort bons aux salades de laituës, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'urine, & outre cela, le cresson de jardin mis en cataplâme resout les charbons, les sciatiques, les furoncles, & toutes autres sortes d'apostemes, principalement s'il est mêlé avec levain, il fait mourir les vers. Son jus bû avec jus de menthe & vin fait le même. Le jus de cresson instillé dans l'oreille, guerit la douleur des dents venant de cause froide. Contre la paralysie de la langue, la graine de cresson mâchée & tenuë en la bouche, est bonne. Contre la paralisie des autres membres, il faut appliquer sur lesdits membres des sachets pleins de graine de cresson, qui ayent boüilli en vin : ce même remede est bon pour la colique.

La berle en fomentation fortifie l'estomach refroidi, provoque les mois, mollifie la matrice, & la prepare à concevoir : dissipe la colique de la matrice, si vous la fricassez avec une pêle ardante, l'arrousez de vin vermeil, & l'appliquez sur le ventre. Elle est fort singuliere pour les douleurs de la matrice aprés l'accouchement, & avec des fleurs de camomille & feüilles d'armoise toutes hachées menuës, & incorporées avec quatre jaunes d'œufs, & vous fricasserez le tout dans la poëlle avec huile de lis, & l'appliquez chaudement sur le ventre & nombril : son jus frotté à l'entour des testicules, arrête les pollutions nocturnes : Un cataplâme fait des feüilles de berle, des feüilles & racines de raves, des racines de persil, le tout haché menu, & fricasfé avec du vin pur & beurre, appliqué sur le petit ventre & aines, est bonne pour l'urine retenuë de long-tems.

CHAPITRE XXXI.

Du Saffran.

QUant au saffran, comme nous disons, il aime une terre mediocre, non forte, ni fumée, & toutesfois bien aërée, exposée au Soleil & bien bêchée : & vient bien aux lieux où l'on aura planté l'oignon. Il n'aime l'eau, craint les souris, & la taupe : & vient mieux planté d'oignon que de semence. N'étant pas semé : mais ses oignonnets & têtes semblables aux oignons de lis, pourreaux, ou scilles, sont plantez par seillons en Avril ou May, & on laisse premier que les planter, meurir les oignons amoncelez environ huit jours à l'ombre du Soleil, en quelque lieu qui ne soit point humide, & on les plante avec la racine en terre bien foüie, & loin l'un de l'autre environ demi-pied, & trois doigts en profond : & il vient mieux d'être foulé. Il fleurit tous les ans en Automne un mois entier, & d'abord elle tombe, mais il garde la feüille l'Hyver entier, il paroit un peu en Eté, il peut endurer étant planté jusques à neuf ans, & alors s'il est transplanté ailleurs, pourra encor profiter : Il est vray, qu'il porte plusieurs épics & noyaux, lesquels faut ôter de trois en trois ans, autrement l'herbe seroit suffoquée. Quelques-uns les plantent, & pour le mieux depuis la my-Août, jusques à la my-Septembre, & met-

tent à leur racine quantité de grappes de raisins tirées de dessous le pressoir, & les laissent en terre deux ou trois ans: & chaque année en Avril & May, l'on lie l'herbe qui sera seche, & on la refoule aux pieds environ deux doigts en fonds, sans offenser l'oignon: & aprés avoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur sera meure: comme en Août, & vers l'Automne l'on la cueillira au matin au Soleil levant, & on la reservera en lieu clos pour la faire secher. Au surplus, on connoîtra le bon saffran s'il est fort gras, si le tenant dans la main il fait bruit, & mis dans quelque liqueur, il se dissout: & manié avec la main, & porté au visage il donne quelque morsure aux yeux, s'il est de couleur dorée, s'il teint les mains de sa couleur, & s'il a une odeur quelque peu acre & poignante, s'il n'est pas beaucoup fragile. *Beauté du saffran.*

Le safran pris en petite quantité est bon pour la foiblesse d'estomach & defaillance de cœur, preserve de s'enyvrer, & guerit de morsure de serpens & araignées, pris en grande quantité par la bouche, ou appliqué par dehors, il excite des tournemens & douleurs de tête, & apporte un broüillard aux yeux.

CHAPITRE XXXII.

Des Naveaux & Navets.

Les naveaux & navets appellés des Latins *Nappi*, sont de deux sortes de même espece, differens en saveur, couleur & grosseur: car les naveaux sont plus gros tirant sur le jaunâtre, de goût moins plaisant; les navets sont moindres, blancs, & beaucoup plus savoureux: tous deux se sement d'une même façon en terre bien bêchée, fumée, & renduë bien menuë, afin qu'ils puissent bien placer avant leurs racines, ou bien en terre que l'on veut défricher, ou en étoubles qui auront été nouvellement labourées, ou entre le millet & le panic, & on mêle la semence parmi la terre en poudre menuë, pour la semer plus clair, & ne doit être plus vieille que de trois ans: car quand elle passe trois ans, elle produit des choux: & si la semence a été trempée ou moüillée en lait, ou moût, ou hydromel deux ou trois jours avant la semer, ils en seront infiniment meilleurs. Et s'ils viennent trop dru, l'on en ôte une partie, pour transplanter ailleurs. Il les faut bien sarcler & bêcher, & garder les plus beaux & plus grands, pour en avoir de la semence: l'on les seme en Août. Pour les semer on doit attendre que la terre ait été nouvellement arrosée de pluye: car ils en viennent mieux. Et sur tout il ne faut qu'on les seme en terre ombrageuse: car les ombres leur sont du tout contraires, encore que la terre soit bonne & fertille. On les cueille en Novembre, & on les garde en Hyver sur sables aux caves, pour les manger durant l'Hyver & tems de Carême: je m'en rapporte à ceux de la Maison de Vau-Girard prés Paris, lesquels en font des recoltes & amas tous les ans pour les vendre à Paris. *Recoltes & garde des navaux.*

Ce fruit est venteux, & engendre des vers aux petits enfans pour sa douceur, mais les faut manger avec moûtarde: il est vray, que leur graine resiste au venin: c'est pourquoi elle entre en la theriaque: elle fait aussi mourir les vers mêlée avec jus d'orange ou de limons. Et pousse hors la petite verolle ou rougeolle avec decoction d'*Adianthos* ou de lentille. Elle provoque l'urine si vous la mêlez en égale quantité avec graine de lin, & la baillez à boire avec vin: fait vomir les cruditez de l'estomach prise avec oxymel, & eau tiede. Les Egyptiens en font de fort bonne huile. *Vertus des navaux.*

CHAPITRE XXXIII.

Des Raves.

Les raves dites en Latin *Rapa*, sont de deux sortes, rondes & longues: & ne sont beaucoup differentes des naveaux & navets, sinon en grosseur & en

goût : Car les raves sont de beaucoup plus grosses, & d'un goût plus plaisant que les naveaux. Je m'en rapporte aux Limosins & Savoyards qui n'ayant quantité de grains, n'ont viande plus exquise que les raves, qu'ils appellent *Radix* ou *Rabioles*, & pour ce regard sont sur tout soigneux de leur culture, comme d'un rapport de la terre, qui leur est autant & même plus cher & plus necessaire que le froment : Car ils nourrissent eux & leur bêtail des feüilles, tiges caulicules, sommitez & racines de raves, de sorte qu'ils crient à la faim, quand en leur païs les raves sont gêlées, ou ont reçû quelque injure du Ciel.

Raves nourriture des Limosins & Savoyards.

La façon de les cultiver est quasi semblable à celle des naveaux : Il est vray, qu'elles demandent être semées fort drûës & épaisses, non claires, autrement elles viendront fort petites & chetives, plutôt en Septembre qu'en autre tems, en terre humide bien fumée & soigneusement preparée : parce qu'elles se réjoüissent & deviennent plus belles & de meilleur goût par le froid, neiges, & broüillards, qu'en tems serain : qui est la seule cause qu'aux païs de Savoie & Limoges elles y croissent douces, tendres, belles & grosses, à raison des broüillards, neiges & froids qui y sont frequents. Quand on les seme au renouveau, il faut se donner garde que leurs feüilles ne soint rongées d'araignées & autre vermine : & pour les delivrer de ce mal-heur, il sera bon un jour avant qu'on les veüille semer, de mêler parmi leur graine de la poudre que l'on trouve sur le plancher, ou bien de la suye du four ou cheminée, ou faire tremper leur graine en jus de joubarbe, puis les arroser d'eau, afin qu'elle en prenne quelque humidité, & quand elle sera ainsi détrempée, la semer jour ensuivant.

La graine de rave est fort petite.

C'est un miracle en nature, que d'une tant petite graine croit un fruit si gros, lequel quelquesfois pese jusques à trente ou quarante livres. Faut sur tout donner garde que leur semence ne soit plus de trois ans : car autrement au lieu des raves elle produiront des choux. Pour les avoir belles & grosses, dés qu'elles seront aussi grandes que le doigt, les faut transplanter loin à loin, puis les couvrir de terre & fouler bien fort : car le suc qui se fut converti en feüilles & tige, se convertira à l'augmentation de la racine. La recolte s'en doit faire en Novembre, & pour les garder le long de l'Hiver, il faut les mettre en fosses, ou les couvrir de feüilles, ou de semence de moûtarde.

Pour garder les raves.

L'usage des raves n'est pas fort bon pour la santé ; toutesfois leur decoction est fort souveraine pour laver les pieds des gouteux.

Les coûteliers & armuriers assurent ques les coûteaux, dagues, épées, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge, dedans le jus de raves mêlé avec égale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre broyez, rendent leur tranchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

CHAPITRE XXXIV.

Des Raiforts.

Les Raiforts sont proprement ce que l'on appelle en Latin *Raphanus*, en Italie *Ravanels*, & à Paris *Raves*, desquelles on use avec les viandes, en forme de salade, pour exciter l'appetit. Ils viennent mieux d'être plantez que semez, & il y a deux saisons de les planter ou semer : sçavoir est, en Fevrier au défaut de la Lune, & si nous voulons avoir du fruit au tems nouveau en Août, ou Septembre, si en voulons avoir plutôt : & cette-cy sans doute est la meilleure, parce que le raifort en tems froid & humide croît en racine, & en est plus tendre : mais en tems chaud & sec croît en tige, & en feüilles. Si tôt qu'ils sont semez il prennent incontinent racines, desquelles il faut fouler les feüilles, afin que la racine vien-

ne plus grosse, autrement icelle racine se convertira toute en feüilles : il faut aussi les cueillir dedans deux ou trois mois, autrement ils graineront aussi-tôt, & les mettre en terre sous le sablon, aprés les avoir effeüillez. La maniere de les gouverner, est de les mettre bien avant en terre fort labourée & remuée, en fonds, & fumée, & aprés qu'ils sont un peu grands, les recouvrir encores de terre, & leur ôter les feüilles : car ils en viennent plus doux & plaisans. Ne les faut planter ny semer à l'entour des vignes ou des treilles : car ils sont du tout ennemis de la vigne, laquelle font couler par leur voisinage, à raison de leur acrimonie. Aussi l'on dit que les raves empêchent l'ivrognerie, parce qu'ils diminuent beaucoup de la vertu du vin. Pour avoir des raiforts doux, leur graine doit être trempée en vin miellée ou jus de raisins boüillis. Et il faut les arroser souvent d'eau salée pour les avoir plus tendres & moins aigres : car l'eau salée diminuë beaucoup de leur amertume : on les mange avec sel & vinaigre. On connoit leur bonté par leurs feüilles, lesquels tant plus sont douces à manier, tant plus tendres au manger sont les raiforts. L'écorce montre le semblable, tant plus nuë elle est, plus ils sont meilleurs.

Raiforts contraires au vin.

Raiforts doux.

Bonté des raiforts.

Les Medecins tiennent que les raiforts, sont ennemis des dents : & excitent des rots à la bouche de ceux qui en mangent : mais telle incommodité se peut corriger, si incontinent aprés l'on mange quelques brins d'hissope, de thym ou d'origan, ou si on les mange avec huile : joint que pour cette seule incommodité, ils apportent mille autres profits pour la santé des personnes. La racine des raiforts recente hachée menu arrosée de vin blanc tout pur, échauffée dans une poële, appliquée sur le petit ventre, fait vuider abondamment l'urine retenuë dés longtems. Le jus de la racine bû la quantité de deux onces, avec vin de malvoisie fait le pareil : prenez une once de l'écorce de raiforts, autant de feüilles de Mercuriale, quatre grains de saffran, une dragme de *Cassia odorata*, deux dragmes de jus de sabine ; triturez le tout ensemble dedans un mortier, enfermez dedans un linge, cela mis dedans la nature est fort singulier pour aider aux femmes qui sont en travail d'enfant. Le jus de la racine de raiforts, mêlé avec huile d'amandes douces ou ameres, & quelque peu de vin blanc, & un petit brin de colocinthe, le tout échauffé au feu, & exprimé, puis instillé dans les oreilles, appaise les vents & bruits d'oreilles : bû avec hydromel guerit la jaunisse. Leurs feüilles cuites en potages au lieu de choux, delivrent les opilations du foie & de la rate. Leur semence pilée & passée avec vin blanc, est souveraine contre toute sorte de venins, & autres maladies dangereuses. Leurs racines mangées à jûn preservent de tous venins. L'on tient pour assuré que les raves trempées en un vin puant en ôtent du tout le mauvais goût. Elles nettoyent les taches du visage, guerissent les places du corps, marques de scions de verges, & remplissent les lieux où il n'y a point de poil. Sur tout il n'y a point de remede plus certain contre les douleurs des reins, pierre, gravelle, & difficulté d'uriner que de boire soir & matin à l'issuë & entrée du lit, environ deux ou trois doigts de vin blanc tiede, où ayent trempé l'espace de huit heures écorces de raves, avec la quatriéme partie de noyaux de nefles pulverisez. Pour même effet l'on peut preparer un vin pour en user long tems, où l'on ait fait tremper quelque tems la poudre de raves sechée. Je ne veux pas oublier, que le frequent usage de raiforts, fait avoir quantité de lait aux nourrices. Que l'eau tant puante soit-elle où auront boüilli des raiforts en deviendra meilleure, qu'il ne faut manger à la fin, mais à l'entrée du repas, quoi qu'en veüille dire Dioscoride, afin qu'elle descende incontinent & n'empêche point la digestion des autres viandes.

Vertus des raiforts.

CHAPITRE XXXV.

Des Panis, Pastenades, Carrottes & Chervis.

LE Panis, pastenades, carrottes, & chervis, se sement tout d'une même façon en terre bien bêchée, épierrée, nettoyée, émondée de toutes autres bêtes & racines, fumée & labourée fort avant : mais il ne les faut semer épais, afin qu'ils croissent plus grands & plus gros. Si-tôt qu'il seront semez il les faut arroser, & si le tems est sec, une fois la semaine, tant qu'ils soient bien sortis. Ils se plantent aussi de même façon, & le tems de les semer & planter en Automne, & au renouveau, toutesfois l'Automne est le meilleur, pour en avoir au tems de Carême. Qui veut que les racines soient belles, grandes & grosses, leur faut souvent ôter les feüilles, faut les cueillir demi an aprés qu'ils sont semez, en ôter les feüilles, & les garder sous le sable, principalement en Hyver : car la gélée les fait corrompre.

Vertus des pastenades.

Les pastenades se peuvent conserver un an entier ou deux en terre, tellement qu'on trouve par la chûte des fleurs, de vieilles & de nouvelles, qui sont bonnes l'Hiver & en Carême, soit frittes ou autrement.

Toutes ont vertu de faire uriner, d'appaiser les douleurs de coliques, & de provoquer les fleurs des femmes : leurs feüilles pilées & mises sur les playes qui viennent aux jambes y sont tres-profitables.

CHAPITRE XXXVI.

Du Senevé & Pavot.

Bonté du senevé.

LE senevé aime une terre grasse, & se seme avec la poudre avant l'Hyver & aprés il le faut souvent sarcler & arroser : il ne demande toutesfois d'être semé trop épais : car il se multiplie facilement. Là où il aura été semé est difficile à dessecher puis aprés : la semence se garde cinq ans, laquelle tant plus recente elle est, tant meilleure est pour semer, & pour manger. L'on connoit sa bonté quand rompuë ou concassée avec les dents, on la trouve verte par le dedans, non blanche; car si elle est blanche, elle est vieille & ne vaut rien pour semer ny pour manger. Celle que vous voudrez reserver pour manger, il sera bon d'en transplanter l'herbe : car elle en jettera plus grande cime, & viendra plus belle : mais celle que vous voulez semer, ne se doit transplanter ny changer de son gueret.

Vertus du senevé.

La semence de senevé mâchée & tenuë sous la langue, est bonne contre la paralisie de la langue : même contre toute sorte de paralisie, si sur le lieu malade l'on met un sachet plein de graine de senevé, qui ait boüilli premier en vin. La poudre jettée aux narines fait éternuër, & nettoye le cerveau des superfluitez. La decoction de senevé appaise la douleur des dents de cause froide, & bûë rompt la pierre, & provoque les mois des femmes : elle nettoie les cheveux, & les garde de tomber. L'huile de senevé est souverain à faire liniment pour les goutes sciatiques, & imbecillité de nerfs. La graine de senevé pilée, & mise dedans le moû[illegible] conserve souvent sa douceur, & empêche qu'elle ne se perde ; à raison qu'elle reprime son ebullition : pulverisée & mêlée avec vinaigre, guerit les piqueures des serpens & scorpions, bûë assoupit le venin des potirons mangez : mêlée avec urine de jeune enfant, & frottée sur le ventre des hydropiques, leur fait vuider des eaux : si vous la détrempez avec eau, & en frottez les mains, ou quelque partie, qui ait besoin d'être detergée, vous connoîtrez le grand profit.

Le pavot blanc duquel l'on use quelquesfois aux potages & orges mondez, tartes & confitures, pour éteindre la soif, faire dormir & raffraîchir les grandes ardeurs de fiévre, ne vient jamais de sa vieille racine : mais veut être semé tous les ans en Septembre en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Janvier jusques en Mars, & on le seme avec les choux communement. Il vient mieux quand il est semé aux lieux où l'on a brûlé du serment. J'ay vû à Vendeuvre petite Ville de Bourgogne, les petits enfans & autres personnes manger la graine de pavot blanc par friandise, sans toutesfois en être endormis & raffraîchis davantage, qui me fait juger que la graine de pavot n'est tant à craindre comme quelques-uns pensent.

CHAPITRE XXXVII.

Des Concombres.

Les concombres se sement sur la couche au mois de Mars, & pour le danger des gélées, on les couvre de paille jusques à la my-May, qui est lors qu'il les faut replanter sur terres bien fumées & épaisses, grasses & molles, pour les laisser ramper & meurir par terre, ou bien sur couches remplies de terre grasse & fumée, haute d'un grand pied. Pour les semer il faut planter ensemble quatre ou cinq graines, loin à loin de deux pieds, & ne les sarcler autrement, parce qu'ils deviennent plus beaux quand ils sont environnez d'herbes. Toutesfois en Espagne on les sarcle tout-à-fait, & les serfouë, & les concombres en deviennent fort beaux. Il est bon de les arroser jusques à ce qu'ils jettent dehors & produisent, & encore quand le tems aura été quelque peu sec : car le concombre de son naturel aime l'humidité : de fait, que si l'on met un vaisseau plein d'eau sous le concombre, on le trouvera le jour suivant abaissé de trois doigts : & il faut que l'eau descende toute à la racine sans toucher au concombre, car il empireroit. Et quand il commence à meurir, les pluyes & autres arrosemens d'eau lui sont du tout ennemies, car ils en deviennent plus flêtris, sans goût, & mal agreables. Il craint le tonnerre & la foudre du Ciel, & pour cette cause il ne les faut planter en tel tems : ny en esperer grand rapport aux années, lesquelles l'orage du tems est tel : car ils flêtrissent du tout. Si on le veut avoir beau, on le doit cueillir en pleine Lune : car en ce tems il grossit, & en autre lieu il diminuë. Au surplus il ne faut approcher prés de sa couche quelque vaisseau plein d'huile, parce que le concombre hait l'huile, & ne peut profiter, si celui qui le cultive a manié de l'huile. *Huile ennemi du concombre. Vertus des concombres.*

L'usage de concombre est totalement pernicieux, d'autant que leur nourriture & suc se corrompt facilement aux veines, dont s'engendrent en nos corps des fiévres ardentes & difficiles à guerir, c'est pourquoi les vaut mieux dedier pour la nourriture des mules, mulets & ânes, ausquels leur fruit est fort plaisant & profitable, que pour le manger des hommes. Il est vray que leur semence mise en orge mondé ou decoction, provoque l'urine, appaise la chaleur des reins, & diminuë l'ardeur de la soif de la fiévre. La decoction faite de la graine de concombre, bayes de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y ajoûtant jus de regalisse, peu de mumie, de gomme arabique & tragacanth, est un remede singulier pour les phthisiques, tabides, qui toussent assiduëment & qui ont ardeur d'urine.

CHAPITRE XXXVIII.

Des Courges.

LEs Courges demandent une même terre & culture, que les concombres, pourveu qu'elles ayent le Soleil à commandement, on les doit semer plus au large, sur sieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaisir de voir un fruit pendant plutôt que sur couches: car elles ne demandent à ramper par terre comme les concombres, mais à monter haut. *Bonté de la graine.* Avant que les planter il faut mettre tremper leurs graines une nuit entiere en eau, pour les bien choisir & connoître leur bonté: & en ce regard on prendra celles qui iront au fond, & on laissera les autres qui flotteront par dessus l'eau, comme inutiles & de nulle valeur à être plantées. Les graines seront mises deux ensemble, la pointe en haut en fossettes profondes & larges de deux pieds, à trois ou quatre pieds loin l'une de l'autre, remplies de vieil fumier bien menu: ou pour les faire sortir plutôt, du fumier de cheval tout chaud venant de l'étable. Ne demandent grand soin au reste, moyennant qu'elles ayent l'eau à plaisir: bien que celles que l'on arrosera le moins, en seront de saveur plus plaisante: c'est pourquoi si elles sont semées en un terroir sec & aride, il faut mettre prés d'elles quelques pots de terre pleins d'eau desquels pendent des lisieres de drap ou de feutre qui distilleront l'eau incessamment, ce qui leur sera profitable durant les chaleurs. Il est vray que la bonté & beauté des courges dépend totalement de bien choisir & bien planter leurs graines: *Courges longues. Courges rondes.* car des graines qui sont proches du col de la courge, viennent les longues: de celles qui sont au milieu, les rondes, des autres qui sont aux côtez, les courtes & épaisses, à raison dequoy, si l'on veut avoir grosses courges, qui servent à faire vaisseau & bouteilles, quand elles seront seches, faut prendre de la graine du milieu de la courge, & la planter la tête en bas: mais qui en voudra pour vendre & pour manger, il faut prendre de la graine du col, & la semer droite, & tendant en haut: car ainsi le fruit en viendra long & plus tendre, & de plus grand prix. *Cueillette des grains.* La cueillette des courges que l'on dedie pour semer, ne se doit faire avant l'Hiver: & aprés qu'on les aura cueillies les faut mettre secher au Soleil, ou à la fumée, ou les pendre comme l'on fait en France au plancher, ou les ranger sur des aix, autrement leurs graines se pourriroient, ou les mettre dedans les monceaux de bled, qui non seulement les gardent de pourriture, mais les fait meurir, si elles sont cueillies non encore meures: mais les autres que l'on mange, se doivent cueillir qunad elles sont meures.

Vertus des courges. L'usage de la courge n'est tant pernicieux que celui des concombres, moyennant que l'on tempere son aquosité avec choses à ce necessaires: comme avec saffran, poivre, ou autre telle poudre aromatique, & que l'on use principalement des longues & blanches, qui sont les meilleures de trois especes. Les Medecins tiennent que rien n'est plus souverain pour appaiser l'adeur des fiévres ardentes, temperer la soif, & lâcher le ventre, que d'user souvent de jus exprimé de courges cuites sans eau en un pot de terre neuf, mis dans le four. Rien n'est meilleur pour la secheresse de la langue, pour les humeurs acres & ardentes, pour les personnes maigres febricitantes, que l'usage de poulpe de citroüilles, ou syrop fait de leur jus.

CHAPITRE XXXIX.

Des Melons & Pompons.

LEs melons & pompons ne sont si aisez à faire venir en ce païs, parce qu'ils veulent un air & païs chaud: mais on les contraint par labeur & artifice, dressant leurs couches & les replantant à l'abry du froid, & lieu exposé au Mi-

di, & à la faveur de la repercussion d'un mur, encore on ne peut si bien faire, qu'ils viennent en saison de grande chaleur : car telle fois l'Eté est si divers & entremêlé de froid ou trop sec, ou trop noir, qu'il les retarde jusqu'en Automne, & vers les vendanges. C'est pourquoi il nous est de necessité de les avancer par le fumier & chaleur des couches qui n'est la santé des personnes & gâte la bonté & odeur du melon : dont en ce païs l'on voit plus de cressonnieres que de melonnieres : C'est pourquoi, il seroit bien meilleur de reserver un quartier de terre, ou environ, en l'endroit du jardin, où le Soleil de Midi donne à commandement, & est repercuté d'une muraille qui rembarre le vent du Nort, & n'ait ombrage d'arbre, n'y autre chose qui lui empêche le Soleil, & que ladite terre soit bonne, grasse & substantieuse, bien émondée de toutes herbes, bien labourée, les gazons bien froissez, & la superficie bien unie & égalée. Et repartir ce quartier en quatre quarreaux, & en l'un desdits quarreaux vous mettrez la graine du melon que voulez pour l'année, laissant reposer les autres trois, & ainsi successivement semant l'un desdits quarreaux à son tour d'un an à autre : car les melons viendront en leur naïve bonté & perfection, étant en leur naturel. Et s'il arrive qu'il faille aider à cette terre de quelque douceur, il y faudra brûler en Hyver de la paille ou du fumier sec, ou des hiebles parmi du bois, & incorporer la cendre avec la terre, à ce que pendant l'Hyver elle s'assaisonne, & si ladite terre à besoin de plus grande aide, il la faudra fumer avec du fumier de brebis, ou de chevre bien pourri, long-tems avant que vous veüillez semer la graine de melon : car quant au fumier de chevaux ou de vaches, il n'en faut pas user, si ce n'est en défaut de tout autre moyen : en en voulant user, il le faudra épandre & incorporer long tems, avant que semer. Par là on peut voir combien mal à propos sont les couches, dont on use à present, pour la bonté des melons : & qui les voudra faire sortir en des couches, pour le moins dommageables, il faudra faire la couche au susdit endroit du jardin, entourrée & serrée de natte, & sur cette couche mettre une couverture de terre la meilleure & plus grasse que vous pourrez recouvrer, ou de terreau de l'épaisseur de trois doigts, & en cette terre ou terreau mettre vôtre graine : car le melon ne sera tant taché de la corruption du fumier, soit l'un, soit l'autre. Il faut prendre la graine du melon qui ait l'écorce épaisse & dure, tenant beaucoup du vert au dedans, qui soit des premiers nais, & de ceux qui sortent d'auprés la racine, lequel avez reservée en vôtre melonniere jusqu'à parfaite maturité, & la garder pour en faire d'autres : car elle vaut mieux ainsi prise dans le melon : & reservée en sa substance & en son corps : & si vous voulez qu'elle sorte bien-tôt, faites la tremper six ou dix heures en eau tiede, puis faites environ le dixiéme jour de Mars des fessettes sur vôtre couche, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, & profondes & larges de deux pieds : & si vous ne vous pouvez passer du fumier, emplissez-les de vieil fumier de brebis ou de chevre, bien pourri & amenuisé, de terre noire bien déliée ensemble, qu'il ne s'en faille que deux doigts qu'elles ne soient pleines. Quelques-uns y mettent le fumier de cheval venant de l'étable, pour les faire plutôt sortir : mais le goût & bonté du melon en diminuë beaucoup : & la dessus piquez y six ou dix grains de vôtre pompon, la pointe en bas (bien que quelques-uns n'y en mettent que jusques à quatre ou cinq) & les recouvrez doucement sans trop fouler. Puis pour les défendre des gélées, couvrez-les de paille, ou de nattes élevées, & soûtenuës avec des bâtons mis par même voie : ou si vous en avez la commodité, de grandes planches, tables, & aix soûlevez & soûtenus sur des pier-

res ou plâtrats, par voie, qu'elles ne touchent contre : de sorte que vous les puissiez lever quand le Soleil sera fort, & remettre quand la galerne donnera, ou que les gelées donneront. Et si-tôt que le melon aura fait feüilles assez grandes, il le faut arroser avec lisiere de drap qui trempe incessamment dans le pot plein d'eau sans moüiller le melon, & continuer cet arrosement en lieu fort sec, encores que vous ayez replanté vos melons, jusqu'à ce que le fruit en soit gros comme oranges : & si vous avez usé de couches, les replanterez aprés la my-May en ce païs, hors le danger des gelées, environ cinq ou six pieds loin l'un de l'autre, sur planche bien cultivée & fumée. Et de là en avant sarclerez diligemment toutes herbes de l'environ, & sarclerez la terre au tronc de la racine sans l'offencer ; & quand la fleur poussera, il faudra chatrer la pointe des jets de l'herbe, afin que la fleur & les melons, sortent en plus grande abondance. Et pour choisir ladite graine, prenez celle qui est des melons premiers nez, comme nous avons dit, si tant est que la meloniere ne soit tardive : auquel cas il faut preferer celle des derniers venus : De plus celle qui est depuis le milieu du melon jusqu'à la tête ou couronnement ; & non celle qui est du côté de la couche du melon, la plus grenuë plaine, pesante, dont ferez l'essay en l'eau : car telle graine s'abaissera au fond : & qu'elle ne soit plus vieille que d'un an, car si elle passe, elle aigrit aisément & se pourrit.

Cueillette des melons. La cueillette des pompons & melons se doit faire au matin avant que le Soleil se leve, & les faut cueillir lors qu'ils commencent à laisser leur queuë, & rendent une odeur, par le bout, & les faut garder des chats qui en sont amoureux : & si vous les voulez porter ou envoyer loin, il les faut cueillir peu avant qu'ils soient meurs, & à la main, sans les couper : car ils deviendront en leur duë & parfaite maturité, ce que le couteau empécheroit : Il faut observer que ceux que l'on appelle pompons d'Hyver ne meurissent jamais sur les couches : mais pour les faire meurir, les faut cueillir & pendre au plancher, & dés qu'on les verra jaunir, les manger.

Bonté des melons. Au surplus, pour parler de leur bonté, faut sçavoir qu'il y a diversité de pompons, les uns sont femelles, que l'on appelle pomponnes, & tels sont les plus longs, & n'ont leurs rides eminentes : les autres sont gros & ventreux, & ont leur rides fort eminentes & étenduës, depuis la queuë jusqu'à l'œil. Les uns sont appellez Turquins, qui ont la côte fort verte, tirant sur le noir : les autres ont la figure de coin, & sont proprement nommez melons, lesquels ont la chair plus ferme & solide que les pompons, lesquels aussi n'ont tant de rides en leurs côtes, ny tant d'humidité en leur cavité, & ne sont si gros, & ont la chair blancheâtre, & ont plus de semence que les pompons. Les autres peuvent être nommez Citroüiles, qui on la forme & couleur de citron, & leurs feüilles diverses par plusieurs petites lignes semblables aux plumes ou aîles d'oiseaux. Les autres sont pompons d'hiver, qui ne sont si gros que les pompons communs : outre encor les uns sont blancs en chair, les autres jaunes, dont les premiers requierent plus l'eau que les derniers, & les derniers sont meilleurs en païs sec. Or les meilleurs de tous sont les melons, pompons, Turquins, & ceux qui sont faits sucrins, quand leur graine a trempé en eau bien sucrée, ou en miel. Les signes du bon melon sont l'amertume de la queuë, la dureté du couronnement, la pesanteur & bonne odeur d'icelui.

Pompons sucrins. *Vertus des melons.* Quant à leur usage, ils sont plus delicats & plus plaisans que les concombres, moyenant qu'ils ayent la chair ferme & leur cavité seche, autrement ils sont propres pour la nourriture des chats qui en sont fort amoureux, ou des mulets &

ânes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes : c'est chose éprouvée qu'un morceau de melon ou pompon, mis dans le pot où cuit la chair, la fait plutôt cuire.

Les Medecins aussi asseurent que la semence tant des melons que des pompons couverte de succre, ou sans succre est un souverain remede pour faire uriner, temperer la chaleur des reins, & briser le calcul.

CHAPITRE XL.

Singularitez pour les Concombres, Citroüilles, Courges, Melons, & fruits semblables.

SI la planche du melon n'est si grasse, & moins fumée que celle du concombre, ou de la courge, & si on ne l'arrose point si-tôt qu'il est né, il en vient plus ferme, plus savoureux, & en est plutôt meur.

Pour avoir des pompons, concombres & courges sans graine, faites tremper vôtre graine en huile de sesame trois jours devant que la semer. *Pompons, courges & concombres sans graine.*

Pour avoir concombre de telle figure que l'on voudra, quand ils sont petits, les faut mettre avec leur tige dans vaisseaux ou bouteilles qui ayent par dedans quelque figure, & les lier à l'entour : car ils rempliront les portraits & caracteres. Aussi pour les faire longs, il faut mettre leurs fleurs dans une canne vuidée de sa moëlle : car le concombre y croîtra tout du long : ou mettre prés eux quelque vaisseau plein d'eau, distant de demi pied, car comme nous avons dit, les concombres aiment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croître & alongir : autant tant en est-il de la courge.

Pour les avancer de croître, il les faut semer en caisses ou mannequins, ou autres grands vaisseaux pleins de terre criblée & fumée, qui se puissent porter & rouler, ou trainer de lieu à autre au Soleil, les mettre à l'abry & à couvert, hors du danger du mauvais vent & des gelées. Et quand ils commenceront à croître, rongez leur les bouts. *Avancemēt de croître.*

Pour les garantir de la vermine & des poisons, semez de l'origan à l'entour, ou en piquez des branches entre les plantes.

Pour faire que les concombre ou melon n'aura point d'eau, remplisez à moitié de paille ou de serment bien menu, la fossette qu'aurez faite pour semer vos graines, mettez-y la terre par dessus, puis vos graines : & ne les arrosez point, ou bien fort peu. *Concombre sans eau.*

Pour faire melons ou concombres laxatifs, arrosez-les cinq jours durant, & cinq fois le jour d'eau, où ait trempé la racine du concombre sauvage, l'espace de trois jours. Autrement, déchaussez-les si-tôt qu'ils auront fait germe, & les fumez en pied, d'environ deux onces d'ellebore ou veratre noir détrempé en eau, puis les recouvrez. Autrement, faites tremper la graine avant que la semer, par trois jours en une infusion de scammonée, rhubarbe, ou Agaric, ou autre tel medicament purgatif. *Pompons ou melons laxatifs.*

Pour faire pompons odorans & qui sentent bon, si-tôt que vous aurez tiré du melon & essuyé la graine, mettez-la parmy des roses seches, ou des grains de musc, & la gardez ainsi tant qu'il la faille semer, & si bon vous semble les semez ensemble, ou bien mettez tremper leur graine quatre jours avant que la semer en eau de damas ou de parfum : par même moyen vous leur baillerez telle odeur & saveur qu'il vous plaira, si vous faites tremper leur graine en telle liqueur avant que la semer, comme en hydromel ou en eau rose, poudroyé de succre *Pompons odorans.*

ou de musc : toutesfois l'arrouser leur ôte beaucoup de ladite odeur, voire de sa saveur même.

Pompons sucrins. Pour faire pompons ou concombres sucrins, faites tremper la graine en eau succrée ou en miel : & pour les faire doux, en du lait de brebis, ou hydromel, & ainsi les semez : puis quand ils sont venus, poudroyez-les de terre bien seche, & arrosez peu.

Pompons de garde. Pour faire qu'ils se garderont long-tems sans être gâtez ou corrompus : il les faut arroser de jus de jombarbe, que l'on nomme autrement joubarbe.

Femme en ses mois, fait secher & mourir les pompons. La femme étant en ses mois, se promenant par les planches de pompons, courges & concombres, les fait secher & mourir : le fruit qui en réchappe sera amer.

Concombres long-tems frais. Les concombres demeurent frais long-tems, s'ils sont mis en lie douce de vin, ou bien de saumure, ou s'ils pendent en un vaisseau où il y aura un peu de vinaigre.

Pompons ayant odeur de roses. Les pompons auront l'odeur de roses, si leur graine est mêlée avec roses sechées, puis semées tout ensemble, & alors sont fort utiles pour étancher la soif en fiévre ardente.

CHAPITRE XLI.

Des Fraises.

Fraises. Les Fraisiers n'ont besoin de grande culture, moyennant qu'on les plante en quelque bonne terre non fumée, toutesfois, sur tout en lieux ombrageux parce qu'elles se plaisent grandement à l'ombre des autres plantes, aussi on les void croître parmi les bois de haute fustaye sans aucune culture : Il est vray, qu'elles viennent fort bien en plein Soleil, moyennant qu'on les arrose une fois ou deux la semaine, principalement quand elles commencent à rougir : il faut les replanter de trois en trois ans, pour faire leur fruit fort beau, & serfoüer tous les ans une fois aux Advents avec la serfoüette, & les sarcler avec la main quand on y void les herbes croître ; en la terre où vous les transplanterez, mettez-y premierement du fumier de cheval bien pourri, ou de vache, une hôtée à chaque planche de trois pieds de large : labourez cette terre en tems sec, puis la laisserez reposer, & en tems humide, non pluvieux, les planterez demi pied en tout sens, avec racine à la cheville. Il faut remarquer une innocence, & quasi

Innocence des fraises. chose miraculeuse aux fraises : lesquelles encores qu'elles rampent contre terre, & qu'elles soient assiduellement foulées des serpens, lezards, & couleuvres, & autres bêtes venimeuses, toutesfois elle n'en sont infectées, ny acquierent aucune saveur venimeuse, qui est un signe qu'elles n'ont aucune affinité avec le venin.

Vertus des fraises. Entre autres commoditez qu'elles apportent, le jus ou vin que l'on exprime des fraises, est souverain pour ôter les rougeurs & petites gratelles qui viennent au visage de chaleur de foye, mêmes pour appaiser les rougeurs des yeux, effacer les taches & boutons de ladrerie, & semblablement la decoction de la racine & feüilles de fraises faites en vin, est singulière pour la jaunisse si on en boit quelques-tems au matin, comme aussi pour provoquer les mois aux femmes, & ce neanmoins arrêtent les fleurs blanches & flux dissenteriques, mêmement usurpée en forme de gargarisme conforte les gencives & dents, & repousse les defluxions.

DES HERBES MEDECINALES.

CHAPITRE XLII.

Des Mauves.

NOus avons cy-devant dedié quelques planches sur le bas du jardin potager, prés la muraille du clos fruitier pour les herbes medecinales, desquelles nous voulons que la fermiere ait la connoissance : pour donner remede aux maladies de ses gens. Et pour ce regard il ne sera trouvé étrange si nous disons quelque mot de la culture des plus usitées & familieres aux femmes, laissant la plus ample & plus exacte description d'icelles à ceux qui en font profession : car l'intention de mon but est d'enseigner au Fermier & Fermiere de nôtre Maison Rustique, ce qui peut être necessaire pour l'entretenement de sa maison & de sa famille. Or nous commencerons par les mauves, comme par celles qui sont les plus frequentes. *Planches pour les herbes medecinales.*

Les mauves encores qu'elles viennent par tout, toutesfois si on les veut semer on le pourra faire plus commodément en Automne qu'en autre tems, afin que leur croissance en longueur soit arrêtée par la venuë de l'Hiver : car tant plus la mauve est petite, d'autant en est meilleure. Elles aiment la terre grasse & humide, & demandent être transplantées dés qu'elles auront jetté quatre ou cinq feüilles : bien que seroit le meilleur de ne les point transplanter : car leur saveur en est meilleure : mais afin qu'elles ne fassent hautes & grandes tiges, dés qu'elles seront sorties hors de terre, il faut mettre quelque petite tuile au milieu de leurs feüilles. Elles veulent être souvent sarclées, & quand on les transplante, si on lie leurs feüilles par le bout, elles produiront une racine touffuë.

La racine de mauve, trempée en eau un jour entier, puis enveloppée dans un papier, & cuite sur les cendres, & dessechée, est un remede propre pour froter les dents, les nettoyer & décharger du limon crasseux qui y est mêlé. Son jus bû jusques à demi livre, ou la decoction de ses racines & feüilles sert infiniment aux femmes qui sont au mal d'enfant. Elle est singuliere aussi à plusieurs choses, c'est pourquoi on l'appelle *Omnimorbia.*

Des Guimauves.

Les Guimauves demandent semblable culture que les mauves, parce qu'elles sont de leur espece : & en toutes les deux, principalement en la mauve il faut remarquer, comme chose miraculeuse, que les feüilles & fleurs s'épanoüissent à la venuë du Soleil, & se ferment au coucher, comme fait le souci.

Toutes deux ont une grande vertu d'amolir, aussi elles servent à lâcher le ventre, principalement les petits tendrons des mauves, à appaiser les douleurs des reins, à faire pisser. Le jus mêlé avec huile guerit les piqueures de guespes. Le jus mêlé avec vin, aide aux femmes qui sont en mal d'enfant. Leurs feüilles pilées avec feüilles de saule empêchent les inflammations. Un cataplâme fait de leurs feüilles ôte les duretez de la matrice, & d'autres parties : principalement de mauves, si on y mêle l'huile rosat. *Vertus des mauves, & guimauves.*

De la Gentianne.

La Gentiane vient en lieu haut & bien aëré, qui soit neanmoins aquatique, & accompagné de quelque ombrage.

Cette herbe par son amertume provoque les mois & l'urine retenuë. L'eau distillée d'icelle, principalement de la racine, dans alambic de verre au bain de Marie, guerit miraculeusement les fiévres qui sont causées d'obstructions de quelque partie noble : qui plus est, fait mourir les vers, & nettoye toutes les

tâches de la face, si on les en lave souvent. Elle est souveraine contre l'inflammation des yeux.

Sa racine est un remede contre la peste, non seulement aux hommes, mais à toute sorte de bêtes : c'est un vray contrepoison contre les venins, & une sauvegarde contre toute pourriture, à raison dequoi les Suisses mêlent parmi leurs viandes, & mangeaille de leur bétail, de cette racine, afin d'être conservez en bonne santé.

De la Culrage.

La Culrage ainsi nommé, à raison que ses feüilles appliquées au cul pour le deterger, y font rage, & des Latins *Hydropiper* ou *Persicaria*, demande un terroir marécageux & plein d'eau, ou pour le moins bien humide, ou souvent arrosé; elle vient beaucoup plutôt plantée de racine, que semée.

Paracelse

Elle est fort singuliere en onguent pour les ulceres envieillis, & fistules, mêmement aux clisteres, pour les dissenteries : ses feüilles lavées en eau fraîche & appliquées sur les playes & ulceres, tant des hommes que des bêtes, appaisent soudainement les douleurs, & les guerissent du tout, comme les enflures ou écorchures sous la selle des chevaux foulez, en les renouvellant tous les jours : & ne laissant pour cela de les monter. Ou bien prenez l'herbe toute recente, trempez-la en eau, & la levez, frottez-en le lieu enflé ou écorché, puis mettez l'herbe en quelque lieu, où elle puisse bien-tôt se pourrir, ou l'ensevelissez en quelque terre grasse, & la couvrez d'une grosse pierre : si-tôt que l'herbe sera pourrie, aussi-tôt le mal sera gueri.

Si vous l'épandez verte dedans les bords des lits, elle fait mourir les punaises. Vous preserverez la chair salée de pourceau de tous vers si vous l'environnez des feüilles de cette herbe : son jus instillé dans les oreilles vermineuses, les fait mourir.

de l'Eufraise.

L'Eufraise demande une terre maigre & lieu ombrageux où l'humidité ne manque point, tels que sont les prez & montagnes : elle vient de racine, non de semence.

Elle est de singuliere proprieté pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & foiblesse des yeux, tant appliquée que prise par la bouche, l'on fait de la poudre de ses feüilles sechées, laquelle prise souvent par la bouche avec un jaune d'œuf, ou seule, ou mêlée parmi de l'aloë, & avalée avec eau de fenoüil, ou de vervaine, conforte & aide les yeux malades, l'on prise beaucoup pour cét effet le vin auquel l'eufraise a trempé long tems, ou sa poudre usée avec vin : mais sa poudre seule ou sa decoction sans vin est un remede plus assuré que le vin d'eufraise, comme nous avons experimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerveau, & émût les catarres, pour éviter cela faudroit tremper le vin dans l'eau de fenoüil : ou y mêler du succre. Arnaud de Ville-neufve assure qu'à la longue il a gueri un vieillard qui avoit déja perdu la vûë, avec le frequent usage des feüilles de cette herbe tant vertes que seches, tant en breuvage qu'au manger.

De la Vervaine.

La Vervaine mâle & femelle, doit être plantée de sa racine en terre humide, pour croître plus belle, elle demande être transplantée en autre lieu de nature semblable.

Outre l'aide que cette herbe donne aux yeux malades, elle profite encores aux

aux douleurs de tête, & des dents, aux ulceres de la bouche: & aux infections de cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, dartres, lepre, mal-mort, mal de S. Main, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faite avec fumeterre en eau & vinaigre.

De l'Enula campana.

L'Enula campana, dite Aulnée, ne doit être semée, parce que la semence n'a puissance de produire, mais plutôt plantée par œilletons tirez doucement de sa racine, en terre auparavant labourée, & fumée, non beaucoup humide, & toutesfois ombrageuse. Il fait bon la planter au commancement de Fevrier, de trois pieds en trois pieds: car elle jette de grands feüillages, & ses racines s'étendent beaucoup, comme fait l'œil ou la racine d'une canne.

Le vin où la racine a trempé l'espace de vingt-quatre heures, est singulier pour la colique, comme avons dit au premier Livre; le jus de sa racine est pour conserver le teint des femmes. Sa racine sert en decoction pour réjouïr, à provoquer l'urine & les mois des femmes, & faire cracher: mais il en faut user par le dedans, lors qu'elle est recente & verte, quand elle est vieille cueillie & seche, la faut appliquer dehors, non prendre par la bouche. *Vertus de l'Aunée.*

De la Passerage.

La Passerage, qui a le goût de poivre & de senevé, à raison dequoi est appellée des Latins *Piperitis*, doit être plantée avant le premier de Mars, coupée & tonduë comme les pourreaux sectils: mais non si souvent: car aprés le premier jour de Novembre, elle doit être coupée, de peur qu'elle ne meure par les froids. Elle durera deux ans, pourveu qu'elle soit sarclée & fumée: en plusieurs lieux jusques à dix ans, & on ne la peut facilement détruire. *Piperitis.*

La racine de Passerage pilée avec graisse de pourceau, ou avec racine d'Aulnée, & appliquée en cataplâme sur la goutte sciatique, la guerit de tout. Elle ôte les grosses taches, lentilles, & grosse farine du visage en écorchant: mais telle écorcheure se guerit facilement avec onguent rosat. *Vertus de la Passerage.*

De l'Esclere.

L'Esclere grande vient en toute terre, moyennant qu'elle ait de l'ombre, & veut être semée en Fevrier, & peut durer deux années, moyennant que dés qu'elle aura jetté sa semence, on tranche sa tige à quatre doigts prés de sa racine.

Le jus de ses fleurs mêlé avec miel, ou lait de femme, ou quelque chose qui tempere son acrimonie, ôte la taye des yeux, desseche leurs cicatrices & ulceres, guerit les dartres, gratelles de tête, & teigne des petits enfans. Les Chimistes en font grand cas en leurs extractions de metaux. L'on dit que les meres des Arondelles rendent la veuë à leurs petits, en appliquant sur les yeux de la feüille d'esclere, l'on dit aussi que la feüille de cette herbe portée dans les souliers contre la plante nuë des pieds guerit la jaunisse: appliquée sur les mamelles arrête l'abondance de lait: pilée avec sa racine en huile de camomille, échauffée ou fricassée, appliquée sur le nombril & petit ventre, appaise les trenchées du ventre, & douleurs de matrice: toute la plante desséchée & pulverisée guerit les playes & ulceres: son jus instillé dedans une dent creuse ou pourrie la fait mourir & tomber: & fait tomber les pourreaux. *Esclere grande & petite. Chelidonium maius & minus. Vertus d'esclere.*

La petite Esclere, dite autrement herbe des écroüelles, à raison qu'elle a la vertu de guerir les écroüelles, vient bien aux lieux aquatiques, humides & ombrageux: elle vient aussi aux lieux secs, mais non pas si bien, encores qu'elle y acquiere un qualité plus acre: tant ses feüilles que sa racine ont vertu de guerir les ulceres. *Petite esclere.*

des écroüelles, & autres virulentes, les hemorroïdes, les chancres, les scirrhes, les pourreaux, & le tumeurs froides, par une vertu emolliante & discutiante qu'elles ont.

Du Cabaret.

Le Cabaret demande terre maigre & seche, & où il y ait grand ombrage, & veut être plutôt planté que semé.

Vertus du cabaret. La racine de cabaret dessechée & mise en poudre, est bonne à prendre le poids d'un écu avec vin blanc, pour faire vomir : dont il guerit les fiévres quartes & tierces : c'est pourquoy plusieurs pour guerir de la fiévre tierce & quarte, donnent à boire tous les jours, ou de deux jour l'un, un verre de la decoction faite en vin, de la racine de cabaret avec miel, y ajoûtant canelle, macis & autres telles espices, dont ils se purgent beaucoup, tantôt par haut, tantôt par bas : mêmement quand ils sentent venir l'accez, se font frotter l'epine & la plante des pieds d'huile chaude, dans lquelle ils auront fait tremper des racines de cabaret en plein Soleil, puis s'en vont coucher, par ce moyen le frisson est diminué, & une grande sueur est excitée : la decoction de cabaret profite aux sciatiques, son infusion en vin guerit les hydropisies & jaunisse : son jus instillé au coin des yeux, guerit la maille & éblouïssement de la veuë : les bonnes femmes appliquent des feüilles de cabaret sur les poignets pour chasser l'ardeur de la fiévre.

Il faut remarquer des facultez quasi contraires aux parties de cette herbe ; car sa racine est vomitive, & ses feüilles aromatiques & agreables.

De la Valeriane.

La Valeriane vient fort bien en terre humide, & bien fumée, & demande d'être souvent arrosée, afin qu'elle jette une tige fort haute.

Vertus de la Valeriane. Les bonnes femmes ont accoûtumé d'appliquer sur les poignets aux fiévres ardentes des feüilles de Valeriane, mais sans raison, car la Valeriane augmente plutôt la fiévre par sa chaleur, que la diminuer. Il vaut mieux en user aux douleurs de côté, & pour provoquer l'urine, & les mois des femmes. Si vous baignez un plumaceau au jus de Valeriane, & le mettez dedans quelque playe faite ou de fleche, coup d'épée, ou autrement, & appliquez le marc de l'herbe par dessus, ferez sortir le fer s'il y est demeuré, & ainsi guerirez la playe.

Les chats se plaisent fort à manger de cette herbe : sa decoction sert contre le venin & la peste, profite à la courte haleine, si on mêle du reglisse & raisins de Damas.

De l'Angelique.

Vertus d'Angelique. L'Angelique veut être semée en terre bien labourée souvent sarclée & arrosée. Sa racine est souveraine contre la peste & toute sorte de poison. Quiconque en tiendra un petit morceau en sa bouche, ou qui boira au matin seulement deux doigts de vin en Hiver, & eau rose, où elle aura trempée, il ne pourra être infecté de mauvais air toute la journée. Les Anglois usent des feüilles & racines de cette herbe en sauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs grossieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digestion. Les feüilles d'Angelique pilées avec autres feüilles de rhuë & miel, appliquées en forme de cataplâme, guerissent les morsures de chien enragé, & les piqueures de serpent : mises sur la tête du febricitant, attirent à soi la chaleur de la fievre : elle est bonne contre les sorcelleries & enchantemens. L'eau distilée d'Angelique sert contre les defaillances de cœur, morsures de bêtes enragées, piqueures de bêtes venimeu-

ses : contre la peste, si avec cette eau distilée, l'on mêle demie dragme de cette racine en poudre & une dragme de theriaque, puis que le malade s'efforce à suer ; plusieurs en ont été sauvez. Sa racine mise dans la dent creuse appaise la douleur, machée rend bonne haleine, & cache l'odeur de l'air ou autre telle viande donnant mauvaise haleine.

Du Chardon benit.

Le Chardon benit demande semblable culture que l'Angelique : il est vray qu'il veut être semé au croissant de la Lune, non plus avant en terre que trois doigts. Il aime fort la compagnie du froment. Il ne sera point épineux si avant que le semer vous mettez sa graine dedans une racine de laituë effeüillée, ou si rompez le bout pointu de la graine contre une pierre, ainsi qu'avons dit des artichauds.

Vertus de Chardon benit.

Le Chardon benit n'a moindre vertu contre la peste & toute sorte de poison que l'Angelique, soit pris par dedans, ou appliqué par dehors. C'est la vertu même par laquelle il chasse les taupes & autres bêtes nuisibles aux jardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fievre quarte ou autres fievres, desquelles l'accez commence par froid, ils sont gueris en prenant au matin trois onces de l'eau de chardon benit, ou de sa decoction, ou le poids d'un écu de sa semence pulverisée. Le même remede est bon pour les pleuresies, & les petits enfans epileptiques. Si on la cuit en vin, sa decoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & coliques, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Le Chardon benit, tant sec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors, guerit les ulceres malins, aussi les Medecins commandent qu'on le mêle aux decoctions & brevages des verolez.

De l'Agripaulme.

L'Agripaulme vient aux lieux mal cultivez & rabouteux, & ne demandent aucun soin de culture : toutefois elle est singuliere pour les palpitations & defaillances de cœur, à raison dequoi est appellée d'aucuns *Cardiaca* : elle provoque aussi les mois des femmes, elle desopile & fait uriner, fait cracher, delivre les poûmons pleins de pituite, fait mourir les vers : dessechée & mise en poudre, prise la quantité d'une cueillerée avec vin, aide beaucoup à accoucher les femmes qui sont en travail d'enfant.

De la Verge d'or.

Virga aurea.

La Verge d'or veut être semée en terre grasse, qui ne soit exposée à grand Soleil : mais à l'ombre de quelques arbres, ou sommet de montagne, ou autre telle.

Elle a une vertu fort astringeante, encore plus deficcative, par laquelle ainsi que la Consoulde elle conglutine les playes, ulceres, & fistules, tant interieures qu'exterieures, arrête les defluxions, reprime les dissenteries, guerit les ulceres de la bouche, & les inflammations d'icelle. Qui plus est, elle est fort singuliere pour faire uriner & briser le calcul.

De la Saxifrage.

La Saxifrage tant grande que petite demande un terroir sec, croyeux, argilleux, sablonneux, pierreux, & du tout sterile, & est semée de petits grains, que l'on trouve adherans à ses racines. Elle fait uriner, & pousse dehors la gravelle des reins & de la vessie, si on fait boüillir la racine & graine en vin : elle provoque aussi les mois aux femmes & l'arriere-faix,

Du Glouteron.

Grand & petit Glouteron. Bardane. Lappa.

Le grand & petit glouteron : ou Gleteron, appellé autrement Bardane, & des Grecs *Personata*, n'a besoin de grande culture : car il vient tant de racine que de semence en terre maigre, seche & non cultivée, ainsi que nous le voyons croître sans aucun soin aux fossez, & parmi les chemins & les chams.

Les racines, graines, & jus de feüilles du grand & petit Glouteron, sont fort singulieres pour provoquer l'urine, rompre le calcul tant des reins que de la vessie, & appaiser le flux dissenterique. Son jus se boit avec vin blanc, ou tout seul, sa graine pareillement, laquelle pour être plus plaisante, on confit avec succre. Ses feüilles pilées avec un peu de sel, appliquées sur la morsure & picqueure de serpent, de chien enragé, & d'autres bêtes venimeuses, sont fort souveraines : les racines, ou graine de Glouteron pilées, mises, sur les tumeurs froides, & écroüelles rebelles, y sont fort utiles.

De la Chausse-trappe.

Chausse-trappe. Calcitrapa, Carduus stellatus.

La Chausse-trappe, ainsi dite, à raison qu'elle se doit manier & tripper avec les pieds, non avec la main, autrement appellée Chardon étoillé, à raison qu'elle a des têtelettes sur le haut des tiges, comme les autres chardons, entourées d'épines picquantes en forme d'étoilles : elle vient en lieu mal cultivez tant de sa racine que de semence.

L'on prise fort sa graine pulverisée & beuë en vin, pour provoquer l'urine, & pousser hors la gravelle laquelle y est de grande vertu, que par son frequent usage fait pisser le pur sang, quelquesfois la decoction de sa racine avec miel ou façon d'hydromel, fait le pareil, toutesfois plus doucement & sans pissement de sang.

Du Chardon de nôtre Dame.

Chardon de nôtre Dame. Spina alba Bedeguar.

Le Chardon, ou lait de nôtre Dame, parce qu'il a des taches blanches sur ses feüilles, appellé Epine blanche, ou Chardon argentin, ou artichaud sauvage, ou chardon asinin, à cause que les ânes se delectent d'en manger : il demande un terroir gras & bien labouré, & semblable culture que la poirée : il est vray, qu'il ne laisse de venir aux lieux mal cultivez.

Sa graine & racine ont quasi semblables vertus à desopiler, à provoquer l'urine, & rompre le calcul, que la Chausse-trappe : les Italiens usent de ces racines en salade à la façon des artichauds, & les bonnes femmes en tirent le lait pour manger : l'on fait une ptisane avec de la racine de ce chardon mise en poudre, graine de fenoüil, & peu de poivre long, pour faire user aux nourrices qui ont defaut de lait : l'eau distillée de ses feüilles est singuliere pour les douleurs de côté, bûë avec demi-dragme de sa graine.

De l'Argentine.

L'Argentine ainsi nommée parce que les feüilles sont argentées par derriere : aime un terroir humide & herbu, encor qu'il soit mal cultivé.

Vertus de l'Argentine.

Elle a une vertu excellente sur toutes autres herbes pour rompre la pierre, guerit les ulceres & playes malignes dedans le corps, arrête le flux dissenterique, & dissout le sang caillé, prise en brevage. L'on dit que si vous la metez dedans un bassin à demi plein d'eau froide, & que couvriez le bassin d'un autre bassin ou vaisseau, ou couvercle, s'amasseront plusieurs vapeurs en la cavité du couvercle, lesquels se convertiront en eau, à la forme des eaux distillées. Telle eau distillée est bonne pour ôter les lentilles, taches, & le hasle du Soleil en la face.

De l'Herbe aux tigneux.

L'Herbe aux tigneux croît ordinairement en lieux frais & humides, aussi la voyons nous coûtumierement naître prés des rivieres & ruisseaux.

Sa racine pour sa grande amertume & vertu desiccative, est un remede singulier contre la peste : car sechée & mise en poudre puis bûë avec vin chasse tout venin du cœur par la grande sueur qu'elle provoque : quelques-uns pour cét effet ôtent l'écorce & le cœur de cette racine, la font tremper en vinaigre, puis font un brevage de ce vinaigre, avec jus de ruë & theriaque pour prendre aux fiévres pestilentielles : la poudre de cette racine bûë avec du vin, est excellente pour les suffocations de matrice, & tranchées de ventre : cette poudre aussi fait mourir les vers, guerit les ulceres malins, la tigne, les mules aux talons, le farcin des chevaux soit prise par dedans, ou appliquée par dehors en son jus, ou decoction. *Ses vertus.*

De la Scabieuse.

La scabieuse vient en même terroir que l'herbe aux tigneux, à sçavoir aux bois, lieux non cultivez, & principalement sablonneux. *Vertus de la scabieuse.*

Elle est fort propre pour la toux & maladies des poûmons : aussi pour cét effet l'on en tire le jus, l'on la pulverise, on en fait decoction pour en user longtems, aussi l'on fait de conserve de sa fleur : ses feüilles ou sa racine, appliquée sur les gratelles, tignes, ou mélée avec huiles & onguents, les soulage, mêmement aux anthrax & charbons pestiferez, lesquels si vous frottez avec le jus de scabieuse, dedans trois heures vous les trouverez évanouïs : le jus de scabieuse à la quantité de quatre onces bû avec une dragme de theriaque dés le premier jour, est fort singulier contre la peste, moyennant qu'on se fasse suër dedans le lit, & que l'on reïtere souvent cette potion : le même remede sert aux morsures des bêtes venimeuses, si outre cela vous appliquez sur la morsure les feüilles pilées de cette herbe : un liniment fait du jus de scabieuse, de poudre de chrysocolle, & un peu de camphre, est fort singulier pour les dartres, gratelles, lentilles, & autres infections & ordures de la peau : sur tout la decoction de scabieuse bûë l'espace de quarante jours, guerit entierement les dartres, fussent-elles de verole, ainsi que j'ay experimenté plusieurs fois.

De la Scolopendre.

La Scolopendre, dite autrement Langue de cerf, veut être plantée en terre pierreuse ou graveleuse, qui soit humectée de quelque ruisseau courant, & en ce défaut doit être souvent arrosée. Il ne faut jamais arracher sa racine : mais couper seulement ses feüilles : car elle ne peut être semée, d'autant qu'elle ne produit point de semence.

La decoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate, & qui sont sujets à la fiévre quarte. *Vertus de la Scolopendre.*

De la Betoine.

La Betoine se plaît d'être semée en terre humide & froide & auprés de quelque muraille, pour en avoir l'ombre : car elle n'aime les rayons du Soleil. Sa racine a des vertus contraires aux feüilles & fleurs : car sa racine tourmente l'estomach & est fort mal-plaisante à la bouche : ses feüilles & fleurs sont de fort bonne odeur & saveur agreable.

La decoction de la Betoine faite avec du vin blanc, appaise les douleurs des reins, rompt le calcul, & guerit la jaunisse. Ses feüilles pilées & appliquées en forme de cataplâme : ferment subitement les playes de la tête. Un cataplâ- *Vertus de la Betoine.*

me fait de ses feüilles avec graisse de porc, fait suppurer les furoncles : & toute autre sorte d'apostemes. Ses feüilles pilées avec un peu de sel guerissent les ulceres profonds & chancreux. De plus, cette herbe a de si grandes vertûs & proprietez qu'elle a donné lieu au Proverbe Italien, *Tu hai piu virtu, che non ha la betonica.*

De la Bugle.

La Bugle veut être plantée en terre pierreuse, seche & monteuse, à raison dequoi les Latins appellent *Consolida petra :* elle ne demande grande culture.

Ses feüilles & racines sont souveraines pour consolider les playes, tant exterieures qu'interieures, elle se met aux potions vulneraires : c'est pourquoi l'on dit communément :

Qui a du Bugle & du Sanicle,
Fait au Chirurgien la nique.

Du Pied de Lion.

Le Pied de Lion vient en terre argilleuse, grasse & rouge : & quelque peu humide communément aux prés situez en quelque lieu chaud.

Il a semblable vertu à la bugle & sanicle : outre lesquelles il ôte la douleur & chaleur de toutes inflammations & ulceres. La même herbe pilée & mise sur les mammelles des femmes & pucelles, les fait dures & fermes.

De la Consyre ou grande Consoulde.

Vertus de la Consolide. La Consyre ou grande Consoulde, vient en lieu humide & a semblable vertu que la Bugle, à sçavoir de consolider les playes, qui est si grande en tous deux, que si on met dedans un pot où cuit la chair, du Bugle, ou de la grande Consoulde : les pieces de chair divisées s'uniront ensemble. La racine de grande Consoulde étant encore toute verte & recemment tirée de terre, ratisée & étenduë sur du cuir, ou sur un linge, appliquée en forme de cataplâme sur les lieux gouteux, appaise soudainement la douleur de la goute, chose experimentée. Icelle racine sechée & mise en poudre, est bonne à la boüillie des enfans qui ont descente de boyaux, pour appaiser le flux de ventre. Un cataplâme fait de racine de grande Consoulde, avec farine de féves, appliqué sur le lieu où descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remede.

De la Sanicle.

La Sanicle se plait en terre grasse, & où le Soleil ne batte pas beaucoup, elle vient de la semence de sa racine, & a semblable vertu que le bugle & consyre, principalement à restraindre les crachemens de sang, à la dissenterie, & à consolider les playes interieures du corps, où l'on ne peut mettre ni tentes ni onguent, si on fait brevage exprimé du jus de sa racine & de ses feüilles, lesquelles maniées entre les doigts, ou mises sur la langue representent un goût de myrrhe.

De la Germandrée d'eau.

Vertus de la Germandrée. La Germandrée d'eau, ou chamaraz, c'est ce que les Latins appellent *Scordium*, vient assez facilement, & sans grand soin de culture, moyennant qu'il soit planté par petit œilletons pris de son rameau & mis en terre humide : car sur tout pour bien croître, il demande d'être planté en lieu humide, & être souvent arrosé. Il a semblable vertu que l'Angelique contre le poison & peste : & outre cela, sa decoction prise en brevage par certains jours, guerit les fiévres tierces, delivre des opilations de la rate, & fait uriner.

Du Pas d'âne.

Le Pas d'âne doit être planté en lieu fort humide, & veut être souvent arrosé, qu'ainsi soit on le voit croître fort beau aux marêts & rivages des eaux. *Tussilage.*

Il croît à l'entour de sa racine une mousse blanchâtre, laquelle si vous amassez & nettoyez diligemment, puis l'eveloppez dans un linge avec un peu de sel de nitre, & la faites ainsi quelque peu cuire en lessive, & par aprés la mettez secher au Soleil; vous aurez une mêche excellente pour faire du feu avec caillou & fusil : car elle est tant facile à concevoir le feu, qu'au premier coup de fusil elle s'allumera. *Mousse de pas d'âne.*

Entr'autres vertus, elle est singuliere pour conforter les poûmons & parties pectorales, soit qu'on en use en decoction ou syrop, ou en forme de parfum reçû par la bouche, ou autrement : principalement si on mêle quelques brins d'hyssope, & des figues, ou syrop parmi sa decoction : le grand pas d'âne, principalement sa racine, sechée, pulverisée & prise au poids de deux dragmes avec du vin, est singulier contre la peste, si on suë incontinent aprés. Elle est bonne aussi à bailler aux chevaux qui sont tourmentez de vers, ou ont courte haleine. *Vertus de la Tussilage.*

De la Carline.

La Carline tant grande que petite, ainsi nommée comme *Caroline*, à cause que ce chardon fut montré divinement par un Ange à l'Empereur Charlemagne, pour delivrer son armée, qui étoit persecutée d'une peste. Elle demande être semée & plantée en un terroir sec & pierreux, & où le Soleil de Midi donne à plaisir.

La racine de la grande Carline mise en poudre, prise le poids d'un écu est fort singuliére contre la peste, pour les foiblesses de cœur, pour la retention d'urine, pour rompre le calcul, pour les douleurs de côté, & pour les convulsions : appliquée par dehors aprés avoir trempé dans du vinaigre, profite à la sciatique. *Vertus de la Carline.*

Du Chardon à cent têtes.

Le chardon à cent têtes dit des Latins *Eryngium*, croît en terre mal cultivée, mal unie & seche. *Eryngium.*

Le vin où auront boüilli les racines de chardon à cent têtes, provoque le flux menstrual, & l'urine retenuë, chasse le calcul & gravelle, profite aux epileptiques, aux hydropiques, aux icteriques : la decoction de sa racine est singuliere pour empêcher l'yvrognerie : l'eau distillée des tendrons de ses feüilles bûë tous les jours, & même le plus souvent que l'on pourra, est merveilleuse pour ceux qui ont le cœur infecté d'ulceres de verole, d'autant qu'elle conforte le foye : cette eau même est utile pour les fiévres quartes & quotidiennes : sa racine prise en poudre en decoction avec boüillon de grenoüilles, dont on mange, ou au défaut de grenoüilles, avec boüillon d'oison, est un antidote contre les poisons du crapaut verdier, & herbes venimeuses : profite aussi aux maux de cœur, bûë avec decoction de buglose ou de melisse. *Ses vertus.*

De la branche Ursine.

La branche ursine, dite des Latins *Achantus*, vient en lieux pierreux & humides, encore qu'elle veüille être cultivée soigneusement, autrement n'en attendez profit.

Sa racine & feüilles sont fort emolliantes : prises en brevages font uriner, appliquées en forme de cataplâme profitent aux convulsions, torsions & contractions

de ligamens. L'on en use heureusement aux clisteres des hydropiques.

Du remors, ou Mors de diable.

Morsus diaboli. Mors de diable, ainsi nommé parce qu'il semble que le milieu ou le cœur de sa racine soit rongé ou mordu de quelque diable, si-tôt qu'il est planté, ou crû en quelque lieu: comme si le diable étoit envieux du bien qu'il apporte aux hommes par ses vertus incroyables: il ne demande grande culture, terre grasse, ny beaucoup humide: aussi nous le voyons croître aux montagnes, buissons & lieux du tout steriles, il est vray qu'il croît aussi aux prez, non pas toutesfois beaucoup humides.

Ses vertus. Sa racine & feüilles vertes pilées ensemble, & appliquées sur les charbons & tumeurs pestilentes, les guerissent: le vin où ils auront boüilli, est bû avec heureuse issuë contre la peste, & contre les douleurs & suffocations de matrice, la poudre de sa racine est bonne contre les vers.

De la Quinte-feüille.

La Quinte-feüille, ainsi appellée pour les cinq feüilles qu'elle porte, demande un terroir bas, ombrageux & aquatique: elle vient aussi en lieu sec & sablonneux.

Ses vertus. La decoction de sa racine en gargarisme, appaise la douleur des dents & guerit les ulceres de la bouche: en clystere arrête tout flux de ventre tant dissenterique, que de sang: en breuvage, est singuliere contre la jaunisse, opilation de foye, contre l'air pestilent & poison.

De la Tormentille.

La Tormentille semblable en tige à la Quinte-feüille: mais dissemblable en nombre de feüilles, d'autant qu'elle en a sept, demande même terroir que la Quinte-feüille, non toutesfois tant aquatique; elle est nommée *Tormentille*, parce que la poudre ou decoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents, outre cela, elle est sur tous autres remedes singuliere contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons: & arrête aussi tous flux de sang, soit crachement, ou menstrual, ou du ventre: tous vomissemens, & l'avortement, soit prise par la bouche, soit appliquée exterieurement, soit prise en substance, soit distillée.

Ses vertus.

De la Pervenche.

Vinca pervinca. La Pervenche demande un lieu ombrageux & humide, & aussi nous la voyons croître aux saussayes, & bords des bois.

Ses vertus. Ses feüilles tant en decoction qu'autrement, arrêtent toutes sortes de flux, soit de ventre, crachement de sang, ou flux menstrual, mêmes elles suppriment les fleurs blanches, aprés les avoir purgées, nettoyées & évacuës, qui plus est, vous arrêterez le flux de sang par le nez, si vous broyez ses feüilles, & les mettez dedans le nez, ou si vous en faites un colier à l'entour du col, ou un chapeau sur la tête: ou en mettez dessus ou dessous la langue: de même façon vous supprimerez le flux menstrual, & empêcherez l'accouchement avant terme, si vous en appliquez contre l'aine.

De la Bistorte.

La Bistorte tant grande que petite demande un lieu humide, aqueux, & ombrageux, elle vient aux hautes montagnes.

Leurs vertus. Leur racine arrête toutes sortes de flux, & principalement le flux menstrual, encore davantage le flux d'urine, si on la boit avec jus ou eau de plantain, distillée. Elle arrête le flux de sang d'une playe, si on jette sur la playe sanglante de sa poudre

poudre : supprime le vomissement bilieux, si vous la fricassez avec blancs d'œufs sur une tuile ardente, & la mangés soudain. Elle est singuliere tant en substance, decoction, que distillée contre tous venins, même contre la peste : contre les vers des petits enfans, contre la rougeole, & petite verole des enfans : contre le flux dissenterique, pour toute chûte : contre la douleur & defluxions sur les dents, si vous la mettez dans la dent creusée, avec un peu d'alun & de pyrethre.

De la Pivoine.

La Pivoine tant mâle que femelle, demande d'être plantée ou semée en terre seche où le Soleil soit ordinairement.

Sa graine ou racine cueillie au défaut de la Lune, penduë au col & appliquée sur les poignets, ou seul avec gui de chesne, est un preservatif fort singulier contre le mal de S. Jean ; à quoi je vous conseille ne vous tant fier que vous n'attendiez autre remede, assurez vous plutôt qu'elle est singuliere aux morsures & piqueures venimeuses, tant prise par la bouche qu'appliquée : trente grains de pivoine dénuez de leur écorce, pilez & redigez en poudre, puis bûs en vin font recouvrer la parole perduë. *Ses vertus.*

De la Veronique.

La Veronique tant mâle que femelle, veut être tant semée que plantée en même terroir que la pivoine.

Cette herbe principalement la femelle, est fort recommandable pour ses vertus : car le jus qui est exprimé de ses feüilles, ou l'eau qui en est distillée, guerit toutes sortes de playes tant recentes qu'inveterées, toutes sortes d'ulceres malins, chancres, tumeurs chaudes, gravelles, & toutes infections de cuir : qui plus est, le frequent usage tant du jus que de l'eau distillée de la veronique apporte une parfaite guerison aux ladres, dequoi nous avons ample témoignage d'un Roi de France qui en reçût un entier allegement. C'est aussi pourquoi, cette herbe est appellée herbe aux ladres. L'on en fait un baume (comme nous dirons au Chapitre des baumes 3. Livre) qui est singulier sur tous autres, à toutes sortes de playes & d'ulceres malins, mêment pour la ladrerie : qu'ainsi soit, une certaine personne que nous connoissons, ayant une ulcere virulent, en façon de *Polypus* au nez, de la guerison duquel plusieurs tant Medecins que Chirurgiens fort fameux de cette Ville, desesperoient totalement, fut gueri miraculeusement par la seule application de ce baume, & potions frequentes de la decoction des feüilles de la veronique femelle. Cette herbe aussi est souveraine aux clysteres pour les dissenteries : en brevage, pour les fiévres pestilenticlles, ulceres des poûmons, & opilations de foie & de rate. *Ses vertus.*

Du Gremil.

Le Gremil, c'est ce que l'on appelle en Latin vulgaire *Milium Solis*, lequel vient mieux semé que planté, & aime terre seche non labourée, pierreuse & bien aërée. *Milium solis.*

Le jus de ses feüilles, & sa graine pulverisée & bûë avec vin, a une vertu singuliere contre la gravelle & calcul, & pour faire uriner : rien n'est plus singulier pour la chaude-pisse, que de boire plusieurs matins le poids de deux dragmes de graine de gremil, demi dragme de ceterac, deux scrupules d'ambre, le tout pulverisé avec jus de plantin ou pourpier : pareillement deux dragmes de la graine de gremil avec lait de femme, aide merveilleusement aux femmes qui sont au mal d'enfant.

Du Mille-pertuis.

Le Mille-pertuis demande une semblable culture que le gremil, & cependant ne refuse pas la terre grasse & bien labourée.

Le jus de ses feüilles & fleurs, consolide les playes, sa graine bûë avec vin blanc delivre de la fiévre tierce. Ses fleurs & sommitez viennent principalement en usage pour faire un baume à guerir les playes, tel qu'est cetui-ci.

Baume de Mille-pertuis.

Prenez de fruits d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre & l'exposez au Soleil, jusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble être pourry, puis aprés passez le tout par un linge, & le reservez pour l'usage : voyez au 3. Livre de l'huile de de Mille-pertuis.

De l'Ive athritique.

L'Ive athritique aime la terre seche, sablonneuse, pierreuse, vient mieux plantée que semée.

L'herbe entiere boüillie avec hydromel guerit la jaunisse, provoque les mois des femmes, fait uriner, & est souveraine contre la goute sciatique, tant prise en brevage, qu'appliquée sur la hanche en forme de cataplâme : car toute l'herbe avec les fleurs & racine pulverisée prise par la bouche l'espace de 40. jours avec demi once de terebenthine, guerit entierement la sciatique : la conserve faite de ses fleurs est bonne aux paralitiques : toute l'herbe cuite avec vinaigre & prise par la bouche, aide infiniment à accoucher d'un enfant mort au ventre de la mere.

De l'Aigremoine.

Ses vertus.

L'Aigremoine veut être plantée en lieux pierreux & secs, ne demande grande culture. Sa decoction desopile le foye, & le fortifie : boüillie & bûë, donne secours aux morsures des bêtes venimeuses. Le jus d'aigremoine mêlé parmi de vinaigre & de sel en liniment, guerit la gratelle : l'aigremoine est bonne à la toux des brebis & chevaux poussifs. Le jus de decoction d'aigremoine avec fume-terre, faite en lait clair, provoque l'urine, & guerit la gratelle & demangeaison du corps, dont est singuliere au commencement de la ladrerie : la graine incorporée avec le jus d'aigremoine en pilules, fait mourir les vers : le cerf blessé est guery si-tôt qu'il a mangé de cette herbe.

Du Boüillon blanc.

Le Boüillon blanc vient en toute terre, mieux toutesfois en terre pierreuse, & sablonneuse, qu'autrement.

Ses vertus.

Le boüillon blanc tant feüilles, racines, fleurs, que semence, est singulier contre toute sorte de venins : il est singulier aussi pour remettre en son lieu le fondement tombé ; aussi les bonnes femmes pour ce regard font un parfum avec semence & fleurs de boüillon, fleurs de camomille & mastic le tout bien pulverisé. Le jus exprimé de sa racine avant qu'elle jette sa tige, bû par quatre fois à la quantité d'un doigt avec hypocras ou malvoisie, au commencement de l'accez de la fiévre quarte, la chasse du tout. Le jus exprimé, tant de ses fleurs que de ses feüilles, appliqué sur les verruës, les nettoye totalement. Aussi les Damoiselles pour ôter les rides & autres vices de la face, ne trouvent meilleur remede que le jus tiré des fleurs de boüillon blanc. Ses feüilles pilées entre deux pierres, & appliquées en forme de cataplâme sur le pied du cheval qui aura été encloüé, lui apportent un singulier & soudain allegement. L'eau distillée des fleurs éteint la rougeur & gouterose de la face, y ajoûtant quelque peu de camphre, il fait le même aux ery-

ſipeles, gratelles, brûlures, & autres infections du cuir : les fleurs de boüillon blanc avec un jaune d'œuf, mie de pain & feüilles de pourreaux, appliquez ſur les hemorroïdes, les arrêtent du tout.

Il croît à l'entour des feüilles du boüillon blanc une mouſſe blanchâtre, laquelle eſt bonne pour faire mêche de fuſil.

De la Mercuriale.

La Mercuriale demande un terroir de vignes, pour y être ſemée & venir en grande abondance, ſans grand ſoin de culture, toutesfois l'on ſe doit donner garde de la ſemer aux vignes, parce que le vin que produiroit la vigne, où auroit été ſemée la mercuriale retiendroit le goût de mercuriale, & ſeroit fort mal plaiſant à boire.

Le jus de mercuriale bû, fait concevoir : provoque les mois aux femmes, & les delivre de l'arriere-faix. La decoction de mercuriale lâche le ventre ſoit pris par la bouche ou en cliſtere. L'on fait un miel du jus de mercuriale avec la moitié du miel, qui eſt fort bon pour les cliſteres laxatifs : le jus de mercuriale ôte les verruës, la graine de mercuriale en decoction avec l'abſynthe, guerit les icteriques : ſon jus avec vinaigre ſeche les gratelles. *Vertus de la mercuriale.*

De la Mille-feüille.

La Mille-feüille vient en terre mediocrement graſſe & humide.

Sa decoction arrête toutes ſortes de flux, & principalement les rouges des femmes, & celui qui vient aux playes, principalement ſa feüille ſechée, miſe en poudre, & bûë avec eau de conſoulde ou de plantin : ſa feüille miſe dans le nez, arrête le flux de ſang : miſe en cliſtere, arrête le flux de ventre diſſenterique. La Mille-feüille portant fleur blanche, pilée avec ſa fleur, & bûë avec ſon eau diſtillée avec lait de chevre, ôte la chaude-piſſe aux hommes, & aux femmes les fleurs blanches. *Ses vertus.*

De l'Hieble.

L'Hieble vient mieux planté que ſemé, & demande terre graſſe bien cultivée & aucunement humide.

Le jus exprimé des racines d'hieble, bû par certain tems, preſerve des goutes. La graine d'hieble bien lavée, bûë à la quantité d'une dragme, miſe en poudre, & trempée toute la nuit avec du vin, guerit l'hydropiſie, parce qu'elle fait vuider par le bas, & vomir grande quantité d'eau : bûë auſſi avec decoction d'Ive athritique, appaiſe les douleurs des goutes, & de la verole. L'on en fait un onguent ſouverain pour adoucir les mêmes douleurs. Prenez jus de racines d'hieble, fleurs de ſegle, beurre frais, égale portion de chacun, mêlez le tout, & faites le tout conſommer enſemble dans un pot de terre mis au four. De cét onguent frotez les parties malades, ou bien faites tremper dans l'huile la fleur au Soleil avec graiſſe humaine. On tire auſſi par expreſſion d'huile de ſes pepins. *Ses Vertus.*

De la Reprinſe ou Orpin.

La Reprinſe croît le plus ſouvent en lieux humides & ombrageux, le villageois la plante volontier la nuit de la S. Jean, dedans des écuelles ou ſur tranchoir de bois, dedans quelque fente de muraille, ſon pied étant entouré d'argille & la pendent là, où elle demeure long-tems verde, & y croît & fleurit l'arroſant par fois d'eau.

Le jus ou decoction de ſes feüilles, eſt un remede ſouverain pour conſolider

les playes, arrête le flux de sang : pour les playes & ulceres interieurs, & pour les crevasses.

De la Barbe de chevre.

Barbe de chevre vient fort bien en terre humide & ombrageuse, & demande d'étre arrosée souvent, les Latins l'appellent *Ulmaria*, parce que ses feüilles sont semblables aux feüilles d'orme.

Sa racine & ses feüilles mises en poudre, guerissent le flux de ventre & de sang, l'eau distillée bûë, est fort singuliere pour les playes, tant exterieures qu'interieures.

Du Lierre terrestre.

Lierre terrestre.

Le Lierre terrestre vient aussi en lieux humides & ombrageux.

La decoction de ses feüilles a grande vertu de fortifier le foye & la ratte, de provoquer l'urine & les mois aux femmes : l'on en fait un baume fort excellent pour les coupeures & playes recentes : mêmement pour les coliques tant en clysteres que prise en brevage, en mettant ses feüilles hachées menuës dans une fiole de verre bien bouchée de cire gommée, de fort parchemin, & laissant ladite fiole enterrée dans du fumier de cheval l'espace de quarante jours. Son jus avec roüilleure d'airain, est propre pour les fistules & ulceres caverneux : sa decoction avec betoine, pimpinelle, pilosella, bistorte, queuë de cheval, tormentille, choux rouges, & dictam, est singuliere pour les playes des parties nobles & interieures, si on en use souvent.

De la Langue de chien.

Langue de chien.

La langue de chien vient facilement aux lieux sabloneux & mal cultivez.

Se feüilles pilées & appliquées sur les brûlures, & feu volage, sur les vieux ulceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les fluxions, sur les hemorroïdes, profitent grandement : l'on en fait un onguent singulier pour les playes, du jus d'icelles, miel rosat, & terebenthine : l'on en fait aussi des pillules pour arrêter les catarres violens.

De la Langue de serpent.

Langue de serpent.

La langue de serpent demande sur tout lieu gras, bien cultivé & humide : elle croit aussi aux prez, mais se perd incontinent.

Ses feüilles pilées appliquées sur les brûlures, inflammations, crevasses, & principalement sur les playes & ulceres malins, font de merveilleux effets, l'on fait un beaume de ses feüilles pour tels effets, auquel aucuns ajoûtent de la terebenthine : le vin vermeil, auquel la plante entiere aura trempé, est propre pour arrêter les defluxions sur les yeux.

Du Rieble ou Grateron.

Le Rieble ou Grateron, croit en toute sorte de terre, & n'a besoin de grande culture.

L'on en distille de l'eau, laquelle est fort singuliere contre la pleuresie, & autres douleurs de côté, prise au commencement du mal, mêmement contre les morsures & piqueures de bêtes venimeuses : & pour éteindre l'ardeur des chancres.

Coquelicoq.

Le Coquelicoq demande un terroir gras & bien labouré, tel que sont les terres à grains, esquelles nous le voyons croître fort beau & bien épanouï.

Les fleurs de Coquelicoq tant grand que petit, en decoction, ou en eau distillée ou en syrop : ou en poudre le poids de demi écu, sont un singulier remede aux pleuresies pour faire cracher.

De la Fraxinelle.

La Fraxinelle, autrement appellée *Dictam* bâtard, demande aussi un terroir gras & bien cultivé, avec cela un soin diligent de l'arroser, & défendre de la froidure de l'air.

Sa graine, racine, feüilles & fleurs, tant en poudre qu'en decoction fait uriner, rompt la pierre, provoque le flux menstrual, fait sortir l'enfant mort, & l'arriere-faix : mangé avec rhubarbe, tuë & chasse les vers, son jus appliqué par dehors les épines & chardes.

De la Crespinette.

La Crespinette est une troisiéme espece de renoüée, dite en Latin *Poligonum.* Elle croit aux bords des vignes, & champs mal labourez, principalement quand l'année est humide.

Entre ses vertus principales, l'eau qui en est distillée est pour la difficulté d'urine, l'ayant experimenté plusieurs fois.

Du Seau de Salomon.

Le Seau ou Signet de Salomon, doit être planté en terre seche & élevée. Sa racine nouvelle pilée, ou le jus d'icelle, efface toutes lentilles, taches, meurtrissures, provenans pour être haslé, battu, tombé, ou heurté, soit en la face ou autre partie du corps : l'on en distile de l'eau qui est fort propre aux fards des femmes.

De la Serpentaire grande & petite.

La grande Serpentaire doit être plantée aux lieux ombrageux & de bonne terre : la petite serpentaire demande un terroir humide, & aquatique, prés la fontaine du jardin.

Leurs racines boüillies ou rôties & mêlées avec miel, puis lêchées, profitent à la courte haleine, toux difficiles, & crachemens à peine, d'autant qu'elles coupent, meurissent, & consument les humeurs grosses & visqueuses : mises en poudre & mêlées avec miel, guerissent les ulceres malins & corrosifs, principalement les *Polypus* : leurs feüilles épanduës par dessus les fromages, les empêchent de se gâter & pourrir.

De l'Ortie piquante & morte.

Quant à l'Ortie il n'est besoin de la semer ny planter, car elle vient aux jardins plus que l'on ne veut : toutesfois elle n'a défaut de grande vertu, tant la piquante que la morte.

Les feüilles & principalement de l'Ortie morte, pilées & mises sur le nez arrêtent le flux de sang par le nez : autant en fait leur jus frotté au front. Les feüilles de l'Ortie piquante pilées avec un peu de myrrhe, appliquées sur le nombril en forme de cataplâme, ont grande vertu pour provoquer les mois des femmes. Leur jus bû par certain tems fait uriner, & rompt le calcul. Un liniment preparé avec feüilles d'Ortie, sel & huile, défend les parties du corps de tout froid & frisson, tant grand soit-il, l'on en frotte l'épine du dos, la plante des pieds, & les poignets : même le jus d'Ortie mêlé avec un peu de l'onguent de populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fiévre, autant en font les feüilles pilées & mêlées avec huile violat, ou de pavot, appliquées sur les poignets. La vapeur de la decoction de la graine d'ortie delivre les opilations de nazeau. Ceux qui ont la toux avec grand raillement, ne pourroient trouver meilleur remede pour cracher, que de prendre avec quelque syrop ou decoction pectorale, le poids de demi écu de la graine d'ortie subtilement pulverisée. Il faut obser-

ver cette vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plutôt cuite.

De l'Herbe aux poux.

Staphis agria.

L'Herbe aux poux doit être semée en lieu mediocrement sec, & ombrageux.

Ses vertus.

Sa graine mâchée & tenuë dans la bouche, attire par sa chaleur grande quantité d'humiditez : pilée & mêlée avec huile, chasse les poux de la tête : & autres parties du corps, guerit les gratelles : trempée en vinaigre & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents.

Du Plantin.

Il ne se faut beaucoup soucier de semer le grand, petit, & moyen Plantin, car il croît par tout : toutesfois il doit être prisé pour ses vertus.

Le jus exprimé des feüilles, ou des racines de plantin bû deux heures avant l'accez, à la quantité de deux doigts, soulage les fiévres tierces. Les feüilles de Plantin pilées avec blancs d'œufs guerissent les brûlures. Un emplâtre fait de jus de Plantin, blanc d'œuf, & bol Armenien appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez.

De la Queuë de cheval.

Prêle.

La Queuë de cheval tant grande que petite demande lieu fort humide, comme prés quelque étang, ou bien quelque lieu ombrageux.

Sa decoction avec du vin ou en eau, étanche le flux de sang, & tous autres flux, soit dissenterique, ou autre tel : son jus mis dedans le nez étanche le sang qui en coule, & mis avec un pessaire à la nature des femmes, arrête le flux d'icelles.

De la Parietaire.

Ses vertus.

La parietaire ne demande aucun soin ny culture : car elle croît de soy-même prés la muraille. Un cataplâme fait de parietaire & de graisse de bouc ou de chevre, est un singulier remede pour les goutes, & pour les chutes. Les feüilles de parietaire fricassées avec beurre frais ou graisse de chappon, mises en forme de cataplâme sur le ventre appaisent la colique. Le jus mêlé en pareille quantité avec du vin blanc & huile d'amandes douces nouvellement fait, soulage les douleurs de la pierre. Un cataplâme fait de parietaire verte pilée avec miete de pain, huile de lis, rosat ou camomille, resout les apostemes qui viennent aux mammelles : elle est propre pour les clisteres remolitifs, & bains detersifs.

Ses vertus.

De la Malette de Pasteur.

La malette de Pasteur vient en toute terre : principalement aux masures & prés des murailles. La decoction de cette herbe en eau de pluye avec plantin & bol Armenien bûë quelques matins ou prise en clisteres, arrête les flux dissenteriques : appaise aussi les crachemens de sang : un bain preparé d'une decoction de ses feüilles retient le flux excessif des mois. Son jus consolide les playes recentes, & instillé dedans les oreilles, seche les ulceres : ses feüilles pilées & appliquées en forme de cataplâme éteint les instrumens & feux volans : les feüilles mangées arrêtent toute sorte de flux de sang, inserez dedans le nez, mêmes tenuës en la main étanchent le flux de sang par le nez.

Du pain de pourceau.

Le pain de pourceau demande un terroir ombrageux sous quelque arbre ou buisson, qui soit toutesfois bien gras, & bien labouré pour nourrir sa ra-

cine, qui est pleine, grosse, solide, quasi semblable à la rave.

C'est une chose merveilleuse que le jus de la rave de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerveau, & son eau distillée, attirée aussi par le nez étanche soudain le flux de sang: la même eau buë à la quantité de six onces avec une once de sucre, arrête soudain le sang découlant de la poitrine, ou du ventricule, ou du foie, & consolide les vaisseaux si quelques-uns y sont rompus: ce que j'ay experimenté: son jus bû au poids de deux dragmes avec oxymel, lâche le ventre, & delivre les opilations du foie & de la ratte, à raison dequoi est singulier pour les hydropiques & icteriques: mais il y faut mêler un peu de mastic, ou de muscade, ou de rheubarbe, pour corriger sa vehemence: il est incroyable quel soulagement elle donne aux coliques & autres telles tranchées: son jus, quand on le mêle aux clisteres: combien aussi il sert aux onguens, linimens, & cataplâmes que l'on ordonne pour les duretez & tumeurs de la ratte & du foie, si vous faites tomber ses racines hachées menu en huile rosat, ou camomille, ou d'amandes douces, puis boüillir, y ajoûtant quelque peu de vin, enfin vous les exprimerez, tel huile instillé de deux ou trois goutes dedans les oreilles en guerit les bruits & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous appliquez le marc de ses racines, le soir allant au lit, ou bien hachez menu ses racines, pilez-les avec pêches & amandes ameres, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez, instillez quelques goutes de ce qui sera exprimé dedans les oreilles, cela y est un souverain remede. Ses vertus.

Du Bacinet.

Le Bacinet autrement dit des François pied de corbin, ou pied de coq, des Grecs *Batrachiam*, des Latins *Ranunculus*, encores qu'il soit de six especes, toutes neanmoins demandent quelque lieu humide, marécageux, où les grenoüilles se plaisent lesquelles aussi se plaisent & voltigent à l'entour de cette herbe: Il est vrai, que l'une plus & l'autre moins demandent les lieux humides: car le bacinet qui a double fleur n'est pas beaucoup jaune & quelquesfois rougeâtre, & qui se montre seulement en Automne, non en autre tems, ne peut croître en lieu fort humide, comme aux prez secs & terre peu noire: au contraire, celui qui porte simple fleur, de couleur jaune & dorée, ne peut venir qu'en quelque prairie aquatique, & prés de l'eau dormante.

Ces deux especes viennent principalement en usage en Medecine: celle qui a la fleur jaune & simple, porte une racine garnie de plusieurs filamens, entre lesquels sont deux plus insignes & plus grands que les autres, lesquels appliquez sur le poignet, ont une vertu singuliere pour chasser la fiévre, tant quarte que tierce: ou bien selon l'experience des bonnes matrones, prenez ces deux principales racines, appliquez les au poignet gauche, ou au dedans & contre le pouce gauche, si c'est un homme qui ait la fiévre: ou bien au poignet droit, ou au dedans & contre le pouce droit, si c'est une femme qui ait la fiévre: liez ces deux racines d'une bande de linge assez étroitement, & l'y laissez neuf jours entiers sans le changer. Ses vertus.

L'autre qui a la fleur double non pas beaucoup jaune, porte une racine bulbeuse, blanchâtre, de goût fort acre: celle-cy tant de ses feüilles, & principalement de sa racine appliquée sur quelque partie est autant caustique que le fumier de pigeon ou gravelée, même plus violent cautere qui se trouve: car encores que vous mettiez entre la chair & cette herbe un linge en cinq ou six doubles, elle ne laissera de brûler & penenetrer profondement jusques à la chair: c'est l'her-

be de laquelle trempée en sang de dragon, les gueux mal-heureux & méchans se frottent les bras, jambes ou cuisses pour se les exulcerer, afin qu'ils puissent émouvoir le peuple à compassion, pour tirer plus grande aumône : c'est l'herbe que Sylvius appelle pied-courbin, laquelle il prise tant à la peste & aux charbons : Prenez, dit-il, du pourpier ou bacinet, ou pas de loup, & des Medecins *Batrachium, Ranunculus, pes corvi*, ayant la racine semblable à un petit oignon plat : cette racine ou seule si elle est assez grosse, ou deux ou trois petites pilées & mises sur le pouce de la main du côté de la peste sous l'aisselle, ou sur le pouce du pied du côté de l'aine où est la peste, & lui laisser vingt-quatre heures, fait vessies par lesquelles crevées de soy-même, se vuide la matiere de la peste tirée par une veine commune aux deux parties : mais à cause que cette racine est trop forte, il faut mettre entre icelle & le pouce, quatre ou cinq doubles de drapeau neuf & fort, ou six ou sept de drapeau délié ou usé, & le couvrir & lier : & puis guerirez l'ulcere du pouce par jaunes d'œufs & beurre frais battus ensemble, avec l'herbe consoulde moyenne pilée, ou petit d'aloë lavé. Et si n'en pouvez avoir de la recente, la seche y est bonne : mais il ne faut tant de doubles entre deux : cette operation se fait bien-tôt, & certainement sans saignée & autre evacuation.

de l'Arrête-bœuf.

Arrête bœuf ou Bougrand. L'Arrête-bœuf, dite parce qu'elle retient par sa racine & rameaux fort plantureux les bœufs, tirans à la charruë, incommode aussi les moissonneurs, & faucheurs des prez allans pieds nuds, lesquels elle picque lourdement de ses bouts picquans, est aussi appellée du vulgaire Bougrande : elle vient & croît en toute terre, soit prairie labourée, seche, aride, moite, cultivée, ou non cultivée.

Ses vertus. Le laboureur a en grande abomination cette herbe, de laquelle il ne peut aucunement desenger ses terres : sa racine est singuliere : tant en poudre qu'en decoction, qu'en eau distillée (moyennant qu'avant la distiller on la fasse tremper en vin de malvoisie, à double poids de la racine) pour faire uriner, & provoquer les mois aux femmes, desopiler la ratte & le foye : sur tout pour rompre & chasser le calcul : mêmement pour consommer la carnosité engendrée dans la vessie & conduit de la verge. Sa poudre se doit prendre avec du vin blanc. L'on fait aussi un rappé de cette racine durant les vandanges avec du moût & raisins blancs mis dans un tonneau, y ajoûtant quelque quantité de cerises de coquerelles.

Du Dictam.

Ses vertus. Le Dictam de ce païs vient en un terroir sec, pierreux, & exposé au Soleil.

Sa racine est fort recommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice, prise par la bouche en decoction, ou en poudre avec vin le poids de deux dragmes, ou appliquée, ou employée en parfum, provoque les mois aux femmes, fait sortir l'arrierefaix, & l'enfant mort, & chasse le calcul des reins : sur tout est profitable aux verollez, pour en prendre tous les matins longue espace de tems, le poids d'une dragme avec decoction de guayac, est profitable aussi contre la peste, en quelque sorte qu'on en puisse user.

De la Germandrée, ou petit chesne.

Petit chesne Chamadris. La Germandrée, c'est que les Latins appellent *Chamædrys*, quasi petit chesne à raison qu'elle a ses feüilles semblables au chesne, ne demande point autre terroir ni culture que le Dictam.

Cette

Cette herbe est appellée chasse fiévre, parce que sa decoction bûë au matin quelque espace de tems, chasse & termine les fiévres tierces : ses feüilles en salades mangées au matin à jûn, défendent de l'air & contagion pestilente avec non moindre vertu que le *Scordium*, duquel nous avons parlé cy-devant. Sa decoction est singuliere pour la jaunisse usée avec longue espace de tems, pour l'epilepsie, douleurs de tête & autres maladies de cerveau, & pour les vers.

De l'Herbe du Turc.

L'Herbe du Turc, autrement appellée *Hermole*, vient en terre sablonneuse, seche & non cultivée.

Cette herbe mise en poudre & bûë avec du vin provoque l'urine retenuë, & rompt la pierre des reins & de la vessie ; si long espace de tems l'on en prend le poids d'une dragme. Fallope grand Chirurgien Italien assure en avoir gueri une infinité de personnes, de la hernie, prise en brevage, fort long-tems continué. *Ses vertus.*

De la Pilofelle.

Vous ferez croître la Pilofelle, en même terre que l'herbe du Turc.

Elle a une vertu fort astringeante, c'est pourquoy les bergers n'ont garde de mener paître leurs brebis aux champs où il y a quantité de Pilofelle, parce qu'elle leur constipe & endurcit le ventre, qui leur apporte le plus souvent occasion de mort, aussi les Medecins ont coûtume de se servir des feüilles de cette herbe aux flux dissenteriques & de matrice, mêmes pour consolider les playes interieures qu'exterieures, crachement de sang, & descente du boyau. *Ses vertus.*

Du chien dent.

Le chien dent sans le planter ou semer vient plus que l'on ne veut aux jardins & terres à grains bien grasses.

L'on se sert en Medecine de la racine de cette herbe pour rafraîchir & dessecher mediocrement, & ce pour desopiler & ouvrir, pousser & rompre les calculs. Il est vray, que la semence desseche davantage, mais resserre un peu. *Ses vertus.*

De la Scrophulaire.

La Scrophulaire croît aux lieux humides aquatiques & marécageux. *Ses vertus.*

De sa racine cueillie en Automne & bien nettoyée, pilée, avec beurre frais, le tout enfermé dedans un vaisseau de terre plombé bien bouché, & ce vaisseau mis en quelque lieu humide, on le laisse reposer l'espace de quinze ou vingt jours, puis que le beurre soit fondu sur un feu lent, enfin passé, l'on en fait un onguent fort singulier pour frotter & oindre avec heureuse issuë les écroüelles & hemorroïdes : telle racine est environnée de plusieurs petits nœuds ayant la forme d'hemorroïdes ou écroüelles.

De la Palme-Christ.

Il vient sans grande peine aux jardins, & étant semé vient plus que l'on ne veut.

Sa graine purge beaucoup les hydropiques si on leur baille avec lait clair ; il est vray qu'on en peut user sans faire tort à l'estomach, s'il n'est roti & fricasé, mêmement mêlé parmi de graine d'anis & de fenoüil : au reste, propre à planter aux jardins pour chasser & faire mourir les taupes.

De la Fougere.

Osmunda regalis. Cette herbe est de deux especes, mâle & femelle : le mâle est appellé proprement des François *Osmonde-real*, la femelle fougere : toutes les deux viennent en toute terre principalement humide.

Ni l'une ni l'autre ne porte aucune semence, ainsi que disent les Autheurs, toutesfois l'on a experimenté que le mâle en porte qui est adherente au derriere de ses feüilles, si menuë toutesfois qu'à grande peine on la peut voir, & qui ne peut être reconnuë, cueillie ni amassée, qu'à la fin du mois de Juillet, qui est le tems de sa maturité : pour l'amasser faut couper les feüilles prés de la racine, les pendre en la maison, puis étendre sous lesdites feüilles quelque linge blanc ou papier net, je sçai bien que la populace croît & assure que cette semence ne se peut amasser que la nuit de la veille de saint Jean d'Eté, encores avec grandes ceremonies & paroles prononcées entre les dents, qui ayent vertu de chasser les diables, qui ont la garde de ladite semence ; mais tout cela est fabuleux.

Ses vertus. Sa decoction est propre pour provoquer les mois aux femmes, pousser hors l'enfant mort, fait mourir les vers, aucuns s'en servent pour consolider la playe du boyau tombé principalement de la fougere femelle.

De la Numulaire.

La numulaire. La Numulaire des François ainsi appellée à cause que ses feüilles ressemblent à petits deniers, ne demandent grande culture, sinon un terroir moite.

Ses vertus. Toute l'herbe, soit en decoction en poudre principalement distillée par alambic est fort singuliere pour le boyau tombé.

De l'Herbe aux puces.

Cette herbe est appellée des Latins *Psyllium*, elle demande le terroir bien gras, bien fumé & bien amandé, autrement n'en attendez aucun profit.

Sa graine preparée en forme de mucilage dans le vinaigre, éteint le feu volant & dartres : appliquée sur la tête ou front, appaise la douleur : ôte aussi la rougeur des yeux appliquée sur iceux. Son eau instillée sert infiniment aux douleurs des yeux deux ou trois goutes instillées dedans.

De la Fume-terre.

Cette herbe demande un lieu bien gras, bien fumé & bien labouré, aussi nous la voyons croître abondamment aux vignes & terres à froment & orge.

Elle est singuliere en sa feüille & en sa decoction pour desopiler le foie, & nettoyer les humeurs brûlées, les Medecins la conseillent avec le petit lait aux galeux, elephantiques. Son jus est fort propre pour nettoyer les yeux chassieux.

Du Senesson.

Le Senesson vient en toute terre & sans avoir grand soin, aussi nous le voyons croître prés les murailles, & sur les murs des Villes : il est verd toute l'année, & fleurit quasi tous les mois, c'est pourquoi les Italiens l'appellent *Fiori dogni mese.*

Ses vertus. Quelques-uns pensent que le Senesson distillé est fort singulier pour les fleurs blanches des femmes : mais ne les croyez avant qu'en ayez fait l'experience, car j'ay observé par usage frequent, que cette herbe, soit en decoction ou autrement, provoque les mois retenus.

De l'Aristoloche.

L'Aristoloche tant longue que ronde, doivent être plantées en terroir gras

fertile, tel qu'eſt celui où le froment eſt ſemé, & les oliviers plantez.

Leurs racines, entr'autres vertus quaſi infinies, émeuvent les mois des femmes, purgent les poûmons, font cracher, gueriſſent la toux, & provoquent l'urine. Qui plus eſt, ſi on boit l'une ou l'autre racine, & principalement la ronde miſe en poudre avec poivre & myrrhe, elle pouſſe dehors l'arriere-faix, l'enfant mort, & toutes autres ſuperfluitez amaſsées en la matrice: elle fait le pareil ſi on l'applique en forme de peſſaire.

De la Centaurée.

La Centaurée ou fiel de terre, tant grande que petite, demande terre bien graſſe, bien fertile, & bien labourée, en laquelle encores que ſoit telle, ne provient ſans grand ſoin du jardinier.

Leur racine en decoction, jus & poudre, provoque les mois aux femmes, fait uriner, pouſſe dehors l'enfant mort, purge les humeurs phlegmatiques qui cauſent la ſciatique, deſopile le foie, & la ratte: fait mourir les vers, profite aux paraliſies, convulſions, & maladies des nerfs, éclaircit la vûë, & ôte tous broüillards, principalement le jus inſtillé dedans les yeux, conſolide les playes recentes & cicatrices des ulceres envieillis & malins. *Ses vertus.*

Du Chevre-feüille.

Le Chevrefeüille ne demande grande culture, car il croît par tout, & en telle terre qu'on veut. Il eſt vray qu'il ſe plaît fort proche des genêts, des hayes & ſur le bord des champs. *Caprifolii.*

Le fruit de chevre-feüille bû avec vin l'eſpace de quarante jours, deſopile la ratte endurcie, purge les urines avec telle force que le dixiéme jour l'urine devient toute ſanglante: aide aux femmes qui ſont en travail d'enfant: ſes feüilles en decoction ou diſtillées, gueriſſent les playes & ulceres ſordides, effacent les taches & cicatrices du corps & de la face.

Du Mouron.

Le mouron à fleurs rouges & bleuës, demande une terre humide, & ombrageuſe: auſſi le voyons nous croître à l'ombre des hayes & buiſſons.

Le mouron à fleurs rouges, pilé & appliqué ſur les yeux, ou ſon jus inſtillé dedans, ôte les inflammations, obſcurité, & ulcere des yeux: guerit les inflammations des parties honteuſes: le mouron bleu cuit avec ſel & eau, eſt fort propre pour guerir les gratelles & cirons des mains, ſi on les y lave ſouvent.

CHAPITRE XLIII.

De l'Elatine ou Velvote.

Elatine velvote. Emprunté des memoires & obſervations de Monſieur de Mayern, dit Turquet, Medecin.

L'Elatine eſt une herbe fort commune, & neanmoins peu connuë pour nous. Elle eſt fort frequente aux bleds & terres labourées environ le tems de la moiſſon. Les païſans de Champagne la nomment communément velvote, & ce à mon avis, pour autant que ſes feuilles ſont veluës. Lequel nom je ne ſuis d'opinion de changer, mais le retenir, pour connoître plus facilement l'herbe. Ils s'en ſervent pour application, quand en moiſſonnant ils ſe bleſſent de leur faucille. Pour la connoître donc, outre ſon nom elle produit de ſa racine, cinq, ſix, ſept ou huit rinceaux menus, couchez pour la pluſpart par terre, & de la longueur d'un bon pan, & quelquesfois d'un pied, qui ſont chargez de feüilles quaſi ſemblables au petit lizeron, toutesfois elles ſont moindres & plus rondes, & ſont veluës, & peu groſſettes. Sa fleur eſt petite & de diverſes couleurs retirant fort ſur la jaune paillé: mais en grandeur elle revient à peu prés à

la fleur d'euphraise & en forme à la fleur d'ortie.

Vertus de la velvote. Eau distillée de la velvote.

L'eau de ses feüilles & rainceaux tirée (pendant qu'elle est en sa force & vigueur) par l'alambic au bain de Marie, est singuliere & miraculeuse pour étraindre & arrêter l'étenduë du cancer des mammelles, & le polype rampant, nonobstant qu'on les tiennent comme incurables. La même appliquée au front en ôte la chaleur, & appaise la douleur de tête. En injection elle mondifie, & puis consolide les playes & desseche fort promptement les fistules & ulceres malins qui facilement s'irritent, & empirent des autres remedes. Instillée dans les yeux larmoyans, les guerit & arrête toutes fluxions qui adviennent & causent inflammations & ébloüissemens. Appliquée avec linge sur dartres, gratelles, vessies, rongnes, boutons, feu volage, feu saint Antoine, les éteint en peu de tems, & autres inflammations ardentes. Bûë par quelques jours elle arrête tous rhumes, vomissemens, flux de ventre, desseche l'eau des hydropiques, appaise les douleurs de la colique, guerit les fiévres tierces & quartes, & crois qu'on la pourroit donner assez utilement aux autres fiévres, attendu son temperament & l'infinité de ses vertus occultes qui journellement se découvrent. Bûë & appliquée par quelque tems consolide la rompure & descente du boyau, la descente de la matrice, & arrête le cours trop abondant des fleurs des femmes, & tous autres flux de sang. En gargarisme avec un peu de vin, elle desseche les ulceres de la bouche. Et seule gargarisée, elle est singuliere à la defluxion, qui se fait sur l'uvule & à la squinance. Aussi en la même façon elle est propre aux noirceurs & âpretez de la langue causées de la fiévre continuë. Le suc & la decoction de ses feüilles font mêmes effets, quand l'herbe n'est encores dessechée par l'ardeur du Soleil.

Eau composée de la velvote.

De cette velvote il se fait aussi une eau composée pour embellir la face, & en faire perdre infailliblement les lentilles, laquelle se fait ainsi : Prenez de ses fueilles rompuës en un mortier deux bonnes poignées des racines du seau de Salomon, nettoyé avec un linge, & puis concassées, un quatteron, mêlez tout ensemble, & le faites tremper l'espace de douze heures en vin blanc. Cela fait, mettez le tout dans l'alambic, en y ajoûtant le jus de trois limons ou oranges, & en tirez l'eau par le bain de Marie, laquelle vous garderez soigneusement en une fiole pour l'usage : mais il faut avant iceluy que vous ayez fait provision de la liqueur de racine de Brioine, que l'on recueille environ la fin d'Avril, au commencement de May pendant les rosées, en cette façon. On coupe le dessus de cette racine un peu découverte sans la déraciner, puis on cave ladite racine de deux ou trois doigts, & on la recouvre de son chef, & quelques feüilles par dessus jusques au lendemain avant le Soleil levé, qu'on la déchaperonne : dans cette cavité on trouve une liqueur que l'on recueille avec un cuillier & on la met en reserve dans une autre fiole, puis on remet à ladite racine son couvercle comme le jour precedent, & on continuë ainsi tous les jours jusques à la my-May, & plus s'il semble bon. Et quand vous en voudrez user prenez une once de cette liqueur, & la mêlez en une fiole avec deux onces de l'eau cy-dessus composée. Et le soir quand on se couchera, faudra abrever un linge de ce mêlange, & se l'étendre sur le visage, l'y laissant une bonne partie de la nuit : mais le lendemain on se gardera du hasle du Soleil. Et ainsi on continuera cette application par quelques nuits.

Eau de couleuvrée.

Or bien que l'herbe seule enduite, son suc, son eau, & sa decoction ayent de grandes proprietez, comme il est aisé à juger par les choses cy-dessus : neanmoins pour autant qu'un simple, qu'une drogue, ou plusieurs ajoûtées ensemble,

à propos avec celui, pour raison duquel la composition est faite, est de beaucoup plus grande efficace pour l'aide qu'il en reçoit, je veux bien pour cette occasion vous faire participant de l'onguent merveilleux de ladite velvote, duquel la composition est telle : Prenez du jus de feuilles de velvote macerée avec un peu de vin blanc l'espace de vingt-quatre heures, une livre de jus de vervaine (qui ne soit encores montée en branches que bien peu) semblablement macerée, & à part un quarteron de jus de feüilles de Hannebane jaune, que communement on nomme petite Nicotiane, ou herbe de la Reine, demi livre, huile d'olive une livre, mêlez tout ensemble dans une poësle, & les faites boüillir à petit feu, en les remuant souvent avec une spatule de bois, jusques à ce que les jus soyent consommez à peu prés : puis y ajoûtez de la cire neuve rompuë en lopins & poix resine, de chacune un quarteron, & faites le tout fondre peu à peu en remuant encores avec la spatule, & en entretenant le feu premierement sans l'augmenter. Quoy fait ôtez la poësle du feu, & y filez à l'instant de la terebenthine de Venise un quarteron en mouvant toûjours avec la spatule. Et quant l'onguent commencera à se refroidir, jettez y du mastic, & de l'encens mêlé en poudre, de chacun le poids de deux écus, & continuez de remuer comme auparavant, jusques à ce que le tout soit bien incorporé. L'indice de l'onguent fait sera, quand une goutte d'icelui mise sur l'ongle se congelera, ou, qu'elle tiendra au bâton. Lors mettez cette composition dans des pots de terre de Bauvais, pour vous en servir cy-aprés. *Onguent de velvote.*

Cet onguent sur tous remedes est singulier au cancer tant des mammelles que des autres parties, au polype, au *Noli me tangere*, aux écroüelles, aux ongles écachez, aux playes tant vieilles que nouvelles, aux fistules & ulceres malins, quelques rebelles qu'ils soient. Il éteint toutes inflammations aiguës, le feu S. Antoine, & guerit les brûlures, tant d'eau que de feu. Il déracine toutes sortes de dartres, rongnes, gratelles, pustules, mal S. Main, & feu volage. Il remplit les cavitez des crevasses, qui viennent aux mains & au fondement. Il est propre aux nerfs coupez, on y ajoûte des vers broyez. Il guerit de la tigne, si avant qu'en oindre la tête on en tire & ôte les cheveux. Il desenfle & appaise les douleurs des hemorroïdes. Appliqué avec graisse humaine, & un peu d'huile rosat, il appaise la douleur des gouttes. Il est mondificatif, & tire miraculeusement les balles d'arquebuses de dedans le corps, & en guerit les playes sans autre application : il efface la meurtrisseure des coups emoussez. Bref, il est un remede par son temperament aux apostemes tant froids que chauds, & resoult toutes tumeurs qui n'ont besoin de venir à suppuration : mais il faut noter, qu'avant l'application d'icelui, on doit avoir jugement de l'humeur qui peche, afin d'en faire evacuation, generale & particuliere, selon la methode ordinaire, & avis d'un Medecin.

CHAPITRE XLIV.

Discours sur la Nicotiane, ou Petum mâle.

LA Nicotiane, encore que depuis peu de tems soit connuë en France, elle tient neanmoins le premier lieu entre les herbes medicinales, à raison de ses vertus singulieres & quasi divines, telles que vous pourrés entendre cy-aprés, de laquelle parce que nuls de ceux, tant anciens que modernes qui ont écrit de la nature des plantes, n'en ont fait mention, j'ay bien voulu decrire l'histoire entiere que j'ay entenduë tant d'un mien bon amy, premier autheur, *Nicotiane premiere herbe entre les medecinales.*

inventeur, apporteur de cette herbe en France, que de plusieurs, tant Espagnols, Portugais & autres, qui ont voyagé en la Floride, païs des Indes, d'où cette herbe est venuë; pour la mettre par écrit, afin de delivrer des peines ceux qui en ont oüi parler : mais ne connoissent l'herbe ny ses effects.

Nicotiane pourquoi ainsi nommée.

Cette herbe est appellée *Nicotiane* du nom de l'Ambassadeur qui en a donné la premiere connoissance en ce Royaume : ainsi que plusieurs plantes portent encore le nom de quelques Grecs & Romains, lesquels étant en païs étrangers pour le service de leurs Republiques, ont instruit en leurs païs plusieurs plantes, dont nous n'avions connoissance.

Herbe de la Reine mere.

Aucuns l'appellent herbe de la Reine mere, parce que ledit sieur Nicot l'envoya premierement à la Reine mere (comme vous saurez) & depuis fut par elle baillée à plusieurs pour la cultiver, & faire venir en ce païs. D'autres la nomment l'herbe du grand Prieur, parce que ledit sieur traversant ces M. rs de Ponant, étant logé chez ledit sieur Ambassadeur de Lisbonne, en prit plusieurs plantes en son jardin, & la fit multiplier en France, plus que nul autre, en si grande recommandation il avoit ses divins effets. Les Espagnols l'appellent *Tabaco*, d'autres Herbe Sainte à raison de ses effets surprenans: plusieurs lui ont donné le nom de *Petum* mâle, à la difference du *Petum* femelle, qui est le nom propre de l'herbe, usité par ceux du païs d'où elle est venuë : toutesfois il vaut mieux la nommer *Nicotiane* du nom du Seigneur, qui l'a envoyée en France le premier, afin que nous lui rendions tel honneur qu'il a merité de nous, d'avoir enrichi ce païs d'une herbe singuliere. Voilà le nom, voici maintenant l'histoire entiere.

Herbe du grand Prieur. Tabaco. Herbe sainte. Petum mâle.

Monsieur Nicot Ambassadeur pour le Roy en Portugal.

Maître Jean Nicot, Conseiller du Roi, étant Ambassadeur de sa Majesté au Royaume de Portugal en l'an 1559. 60. 61. alla un jour voir les chartres du Roi dudit Portugal; un Gentil-homme garde d'icelles chartres lui fit present de cette herbe, plante étrangere apportée de la Floride. Le sieur Nicot l'ayant fait élever en son jardin où elle avoit creu & multiplié grandement, fut adverti un jour par un de ses pages qu'un jeune garçon parent dudit page, avoit mis par essay de ladite herbe pilée, marc & jus ensemble, sur un ulcere qu'il avoit sur la jouë, prez du nez, fait d'un *Noli me tangere*, qui s'attachoit déja aux cartilages, & qu'il s'en trouvoit bien. A cette cause le sieur Nicot fit venir vers lui ce garçon malade, & ayant fait continuer l'application de cette herbe par huit ou dix jours, ce *Noli me tangere*, fut du tout éteint : or il avoit souvent envoyé, pendant ces entrefaites, vers un Medecin du Roi de Portugal, pour voir les progrez de l'effet de la Nicotiane, & au bout du tems de dix jours, ce Medecin voyant le visage du garçon malade, asseura que le *Noli me tangere* étoit mort, comme de fait le garçon ne s'en ressenti jamais depuis.

Experience pour le Noli me tangere.

Experience pour les playes.

Quelque tems aprés l'un des cuisiniers dudit sieur Ambassadeur, s'étant coupé presque tout le pouce de la main d'un grand coûteau de cuisine, le maître d'hôtel dudit sieur courut à la Nicotiane, & lui fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels, il fut guery. De là en avant cette herbe commença être renommée par Lisbonne, où la Cour du Roi de Portugal étoit pour lors, & ses vertus prêchées, & commença le peuple à la nommer l'herbe de l'Ambassadeur.

A Lisbonne Herbe de l'Ambassadeur. Experience.

C'est pourquoi, il vint quelques jours aprés un Gentil-homme des chams,

pere de l'un des pages dudit sieur Ambassadeur, lequel étoit travaillé d'un ulcere en la jambe, envieilli depuis deux ans, & demanda audit sieur Ambassadeur de son herbe, & en usant par la maniere cy-devant décrite, au bout de dix ou douze jours en fut gueri. De là l'herbe augmenta encore en reputation, de sorte que plusieurs accouroient de toutes parts pour avoir de cette herbe. Et entre autres une femme qui avoit tout le visage couvert d'une grande dartre enracinée comme d'un masque, à laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit ou dix jours cette femme fut guerie entierement, se vint representer audit Ambassadeur lui montrant sa guerison. Vint aussi un Capitaine presenter son fils malade d'écroüelles audit sieur Ambassadeur pour l'envoyer en France, auquel fut fait un essay de ladite herbe, dont dans peu de jours il commença à donner grand signe de guerison, & fut totalement gueri de ses écroüelles.

pour un ulcere envieilli.

Experience pour les dartres.

Experience pour les écroüelles.

Ledit sieur Ambassadeur, voyant si grands effets de cette herbe, & ayant oüi dire que la feuë Dame de Montigni mourut à S. Germain en Laye, d'un ulcere fait au tetin, qui avoit degeneré en un *Noli me tangere*, auquel on ne trouva jamais un remede, & pareillement, que la Comtesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Medecins de ce Royaume, pour la guerir d'une dartre qu'elle avoit au visage, lesquels n'y avoient peu donner remede, il s'avisa de la communiquer en France, & en envoya au Roi François II. & à la Reine mere & plusieurs Seigneurs de la Cour, avec la maniere de la gouverner, & appliquer ausdites maladies, ainsi qu'il avoit trouvé par experience, même au sieur de Jarnac Gouverneur de la Rochele, avec lequel ledit sieur Ambassadeur avoit correspondance pour le service du Roi, lequel sieur de Iarnac lui dit un jour à la table de la Reine Mere, qu'il avoit fait distiller de ladite Nicotiane, & fait boire de l'eau d'icelle, mêlée avec eau d'euphraise à un asthmatique qui en étoit gueri.

Madame de Montigni morte d'un Noli me tangere *en la mammelle.*

Comme la Nicotiane a été apportée en Frãce.

Eau distillée de Nicotiane singuliere pour les courtes haleines.

Cette herbe ressemble en figure, habitude & facultez à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonneroit être espece de grande consoulde plutôt que de Jusquiame jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne panchant ni çà ni là, grosse, barbuë, ou veluë, & visqueuse : les feüilles larges & longues, vertes tirant sur le jaune, barbuës ou veluës, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ni decoupées, plus grande en bas & prés la racine qu'en haut : étant petite elle est feüillée & comme couchée par terre : mais montant en tige & croissant, elle se décharge de tant de feüilles par le bas, elle jette des branches de demi pied, & se peuple fort en feüilles, & monte haut, de quatre à cinq pieds de hauteur, même de trois à quatre & cinq coudées selon qu'elle est semée en terre chaude & grasse, & bien cultivée : ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalles de demi pied, en demi pied : desquels rameaux les plus hauts surpassent les bas en grandeur. Au bout & sommet de ses branches & rameaux, elle jette sa fleur presque semblable à celle de la Nielle, de couleur blanchâtre & incarnate, ayant la forme d'une petite clochette, sortant d'une silique ou gousse en forme de petit gobelet : laquelle silique devient ronde, ayant forme de pommelette, si-tôt que la fleur est passée & évanoüie, & est remplie de graines fort menuës, semblables à celle de Jusquiame jaunâtre, lesquelles sont noires quand elles sont meures, ou vertes quand elles ne sont encores meures. En païs chaud elle porte les feüilles, fleurs & graines en même tems, les

Figure de la Nicotiane.

Tige.

Feüilles.

Branches.

Fleur.

Graines.

Racines. Odeur. Saveur. neuf ou dix mois de l'an : elle jette fort par le pied, & se renouvelle par quantité de jettons & prés de bouture, & ses racines sont quelques petits filets deliez, d'autres plus grossets assez courts pour la hauteur de la plante : Ses feüilles & racines rendent un jus gluant & tirant sur le jaune, d'un odeur resineux, non mal plaisant, d'une saveur aiguë, acre & mordicante, qui demontre qu'elle est de sa nature chaude plus qu'au deuxiéme degré, & seche au premier, dont il faut conclurre qu'elle n'est espece de Jusquiame jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont crû.

Terroir pour la Nicotiane. La Nicotiane demande une terre grasse, bien remuée, & en ce païs froid, bien fumée, c'est à dire une terre en laquelle le fumier ait été si bien mêlé & incorporé qu'il soit devenu un terron, c'est à dire, tout tourné en terre, & n'ait plus apparence de fumier ; qui soit ombrageuse & humide, qui soit large & spacieuse : car en lieu étroit elle ne viendroit haute, droite, & grande, & bien branchuë. Elle veut le Soleil de midi, & une muraille à dos, qui lui fasse épaule contre la bize, & lui reverbere la chaleur du Soleil, & veut être garantie des vents, pour sa foiblesse & hauteur : il est vray, qu'elle sera hors des dangers des vents, si sa racine est fort enfoncée en terre. Elle vient mieux d'être souvent arrosée, & se plait en l'eau, quand le tems se porte un peu sec. Elle hait le froid, voilà pourquoi, pour la garantir de mort en Hyver, il la faut tenir ou dedans des caves bien soufpiraillées, ou faites à propos dedans les mêmes jardins, ou bien la couvrir de double natte, & couvrir en appentis de la muraille dossiere, d'une bonne couverture de chaume : & quand le Soleil de midi luit, ouvrir la porte de la cabane de ladite herbe faite à l'endroit dudit midi.

Pour semer la Nicotiane. Pour la semer il faut faire un trou avec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jetter dedans ce trou dix ou douze grains de la-

dire

dite graine ensemble, & recouvrir le trou : car elle est si menuë, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit, & si le tems est sec, il faut arroser legerement le lieu quinze jour aprés : on la peut aussi semer de même façon que la laituë, & autres herbes, mêlant fort bien la graine avec la terre, & la couvrant bien. Quelques-uns mêlent avec la terre, des cendres fort pures, nettes, & deliées, mais en petite quantité. Elle demeure long-tems à naître, & aprés qu'elle sera née, il la faut garder du froid & de la gelée, la couvrant la nuit, quend elle est encore petite, ainsi elle s'entretiendra toûjours en verdure & beauté. Et quand l'herbe sera sortie, parce que châque grain aura produit sa tige, & sont enveloppez les petits filets des racines les uns avec les autres, il faut avec un grand coûteau faire un grand cercle dans terre au tour de cette motte, & enlever terre & tout, & la jetter dans un seau afin que la terre se separe, & les petites tiges nagent sur l'eau : ainsi les prendrez sans les rompre l'un aprés l'autre, & renvelopperez châcune de ladite terre mere, & les transplanterez auprés de ladite muraille, à trois pieds loin d'icelle, en distance de quatre pieds l'un de l'autre : & si la terre qui est prés cette muraille n'est si bonne qu'il faut, vous la preparez par amandement tel qu'il est dit, & secoüerez lesdites tiges replantées pour arroser souvent. Le tems de la semer est à la my-Avril, & méme plutôt, si le Printems commence plutôt : les Indiens & Espagnols la sement en Automne.

Pour transplanter la Nicotiane.

En quel tems il faut semer la Nicotiane.

Quant à ses vertus, puis qu'elle est chaude & seche au second degré, ainsi que montre son acrimonie & mordacité, qui est representée au goût par sa saveur, il ne faut douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre, mais pour les effets esquels on l'a experimenté, sçavoir pour guerir le *Noli me tangere*, toutes vieilles playes & ulceres chancreux, blessures, dartres, & galles ouvertes, quelque malignité qui soit en elles, écroüelles, nuées des yeux, contusions, apostemes, piqueures de vives, rougeur de visage, & plusieurs autres accidens : desquels nous discourrons cy-aprés en particulier. Or pour ses effets, le meilleur & plus estimé de la plante sont les feüilles, & au defaut d'icelles la semence, encores qu'elle n'ait telle vertu que les feüilles, ou étant vertes au tems de leur maturité, ou gardées seches en tems d'Hyver, ou de la poudre d'icelles desechées & redigées en poudre : nous dirons cy-aprés la maniere de les garder.

Feüilles le meilleur de la Nicotiane.

Et pour parler en particulier des effets de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de tête, de bras, & jambes s'appaisera, si vous mettez sur le mal par plusieurs fois une feüille de *Petum* amortie sur le feu : la douleur des dents est appaisée en les frottant d'un linge trempé au jus d'icelle, & en mettant dedans la dent une pilule des feüilles de l'herbe même. Les playes des bras, jambes, & autres parties du corps, tant vieilles soient elles, seront entierement cicatrisées si vous les lavez premierement avec vin blanc ou urine : puis les essuyez bien nettes d'un linge, & incontinent aprés y mettez une ou deux feüilles vertes bien pilées avec le jus, ou le jus seulement, & par dessus charpie bien blanche, ou linge blanc, en continuant tous les jours jusques à la fin de la guerison : & si vous n'avez des feüilles vertes, prenez de seches, & les pulverisez, mettez de cette poudre dedans la playe, aprés l'avoir lavée, comme il est dit, & nettoyée de linge blanc. Les Indiens s'en servent pour conforter l'estomach foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par dessus une ou deux feüilles de *Petum* amorties sur le feu : elle sert aussi aux Indiens Canni-

Douleur de tête, bras & jambes.

Playes.

Estomach debile & indigeste.

Comparaison.

bales, contre le poison : duquel ils oignent leurs fléches pour tirer, lequel poison tuë incontinent, en tirant jusques au sang : car quand ils vont à la guerre, ils portent en un pied de cerf dudit poison, & en un autre du jus de l'herbe verte de *Petum* pour obvier au danger : & s'ils n'ont de la verte, ils portent de la seche : & si tôt qu'ils en ont appliqué sur la playe, ils sont hors de danger de mourir, tant grande soit la playe. Ce remede fut experimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessez en la Province appellée Savinan, & comme leur coûtume fut de guerir leurs playes venimeuses avec sublimé, & lors en trouvant à suffisance, firent appliquer sur leurs playes du jus tiré des feüilles de cette herbe lequel tôt aprés leur ôta la douleur & venin d'icelles, & furent sains : la preuve aussi en a été faite en Espagne plusieurs fois entr'autres par le Roi Catholique, lequel pour experimenter de cette herbe, fit frotter la playe d'un chien de sublimé, puis soudain aprés y appliquer de l'herbe de *Petum* pilée, son marc & jus. Ce même remede peut servir à la morsure de chien enragé, moyennant qu'on en use dans un quart d'heure. Les feüilles, ou leurs jus avec le marc appliqué, guerit toutes fouleures de bêtes,

Sciatiques.

ôte les porreaux, & éprevins aux chevaux, appaise la douleur de la sciatique, le lieu frotté premierement d'huile d'olive, & une feüille de *Petum* amortie sur le feu, appliquée par dessus, par même moyen, est appaisée toute douleur de quelque partie du corps que ce soit.

Difficulté d'haleine, Vieille toux. Rate opilée & dure. Colique. Douleur d'estomach.

La decoction de ses feüilles cuites en eau, & avec succre convertie en syrop, julep, ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs grosses & visqueuses, moyenant que le malade, avant que d'user de cette decoction, ait été purgé universellement par quelque medicament purgatif : le jus & marc desdites feüilles pilées en un mortier, desopile la ratte, & amollit sa dureté, appliqué sur la region de la ratte au matin : au deffaut desdites feüilles l'on pourra appliquer de la poudre mêlée parmi quelque onguent propre à tels maux. Ce même remede sert aux douleurs d'estomach, de ventre, colique, & autres procedans de froid, & ventositez, appliqué chaudement, & jetté souvent, jusques à tant que les douleurs soient appaisées.

Douleur d'amarri.

Il n'est de moindre efficace pour les douleurs d'amarri lesdites feüilles appliquées sur le nombril à la forme susdite : même la fumée d'icelles presentée au nez de la femme hysterique. C'est pourquoi les femmes qui sont sujettes au mal de mere, en devroient toûjours avoir de prêtes : l'on tient pour un singulier remede des gouttes, de macher tous les matins à jeun des feüilles de *Petum*, parce qu'elles attirent grande quantité de pituite dedans la bouche qui empêche qu'elle ne tombe sur les jointures, dont la goutte est excitée. Si vous mettez les feüilles entre cendre chaude quelque petit espace de tems, puis les tirez, & les appliquez (sans les secoüer de leur cendre) sur le ventre de celui qui a trop beu, & mangé, vous diminuerez sa trop grande repletion & ivresse.

Crupule.

Vers.

Le jus des feüilles de Nicotiane pilé, clarifié & mêlé ave succre fondu en forme de syrop, pris au matin, fait mourir & chasse dehors les vers : mais aussi il faut mettre sur le nombril du malade des feüilles concassées, & pilées dans un mortier avec un linge & lui faire prendre aprés un clistere fait de lait & de succre.

Enfleures, gouttes, Apostemes froids.

Toutes douleurs de jointures de cause froide, toutes enflures, tumeurs & apostemes causés de froid & de ventositez, les enflures & mules aux talons des petits enfans avec démangeaisons extremes, sont gueries par l'application des feüilles du *Petum*.

Charbon.

Le jus de *Petum* mis sur un charbon tant pestilentiel & venimeux soit-il, le guerit soudaine-

ment : il fait le même aux vieils ulceres encores qu'ils penetrent jusques aux os, le continuant si long-tems qu'il sera besoin : car il fait revenir la chair, & mange la pourriture d'ulceres : ce que nous avons experimenté en deux ulceres du nez, provenans de la maladie venerienne, ausquels ce jus fit sortir grande quantité de vers. Les playes recentes, moyennant qu'elles ne soient beaucoup profondes, sont gueries dans un jour, en y mettant de ce jus, & du marc de feüilles par dessus : & au cas qu'elles fussent profondes, il les faut laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & marc avec un linge trempé en icelui : même pour une plus courte guerison, il sera bon qu'on lave le dedans & dehors de ladite playe du jus même.

Vlceres du nez.
Playes recentes.

La Nicotiane seche a semblable vertu contre les maladies & accidens cy-dessus mentionnez : la maniere de la secher est telle : il faut prendre ses feüilles plus belles & mediocres, les enfiler ensemble avec un filet, puis les faire secher à l'ombre penduës au plancher d'une chambre, non au Soleil, ni au vent, ni au feu, ainsi se garderont entieres : pour aprés en user ainsi seches, ou mises en poudre. Et pour parler en particulier des maladies, ausquelles les feüilles seches sont singulieres, si vous mettez brûler les feüilles seches de la Nicotiane sur un rechaut, & en recevez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte, rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & phlegmatique, que vôtre corps en demeurera extenué, comme d'un long jeune : par là on peut conjecturer que l'hidropisie non confirmée pourroit être guerie par tel parfum : receu par la bouche est singuliere aux asthmatiques, pulmoniques, vieilles toux, rhumes, ausquels il fait vuider une infinité de phlegmes épais & visqueux. La suffocation de la mere, est guerie par ce parfum reçu aux parties honteuses. Pour la douleur de tête de cause froide ou venteuse, si vous ne pouvez recouvrer des feüilles vertes prenez des seches, moüillez les premierement avec du vin, puis faites secher à la cendre vive, & les arrosez d'eau de nafe, puis appliquez les sur la tête, ou autre tel lieu ou sentirez la douleur ; vous en pourrez autant faire avec la poudre des feüilles seches, mêlant des choses propres à ce mal. Ceux qui sont sujets aux évanoüissemens sont incontinent revoquez en leur force, en recevant par la bouche ou narines le parfum desdites feüilles brûlées, à raison dequoi les femmes Indiennes gardent soigneusement cette herbe, parce qu'elles sont sujettes aux evanoüissemens. Qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent certain espace de tems de la fumée de cette herbe (quoi qu'en dise le contraire un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de nous de cette part) laquelle ils reçoivent par la bouche, par le moyen de certains cornets, la figure desquelles vous voyez en la figure de l'herbe. Ce que nous pouvons conclurre être vray par ceux qui sont revenus de la Floride : & par les mariniers qui retournent tous les jours des Indes, lesquels apportent à leur col des petits entonnoirs ou cornets faits de feüilles de Palme, ou de Cannes, ou de joncs, au bout desquels cornets sont inserées & entassées plusieurs feüilles seches, entortillées, & brisées de cette plante. Iceux mettent le feu à ce bout de cornet, reçoivent & inspirent par la bouche ouverte le plus qu'ils peuvent cette fumée, par laquelle ils asseurent sentir leur faim & soif être appaisée, leurs forces rétablies, leurs esprits réjoüis, & leur cerveau assoupi d'une joyeuse ebrieté : mêmement jettent par la bouche une infinité d'humeurs phlegmatiques. Or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes un peu enivrez, quelques-uns ont pensé que cette herbe étoit fort froide, & par ainsi

Les feüilles seches de la Nicotiane à quoi bonnes.
Secher la Nicotiane.
L'Hydropisie.
Mal de tête.
Evanoüissement.
Fumée de Nicotiane appaise la faim & la soif.
La fumée de Nicotiane n'enyvre point.

une espece de Jusquiame jaunâtre : auquel elle ressemble fort tant en sa tige, feüilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi qu'avons dit cy-dessus : mais il faut croire que la fumée de cette herbe n'enyvre pas si tôt, & que telle ebrieté ne provient de froid excessif: telle qu'est au Jusquiame : mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau. Toutes lesquelles vertus & facultez, outre que nous les avons experimentées en France en plusieurs maladies, au grand profit des malades : ceux qui sont venus des Indes, & Païs nouveaux de la Floride nous ont assuré les avoir eux-mêmes éprouvées, étans blessez lors qu'ils faisoient la guerre par de-là contre les Indiens rebelles ; lesquels asseurent aussi que cette plante est fort celebrée, mêmement des Prêtres de toutes sortes de nations Barbares, de laquelle ils se servent en leur magie & devinations, ayant opinion que par vertu d'icelle, les choses qu'ils desirent sçavoir leur sont manifestées. Qu'ainsi soit, les Indiens sauvages ont accoûtumé de demander à leurs Prêtres, les succez & evenemens des choses futures : lesquels Prêtres pour satisfaire aux desirs & demandes des Indiens, prennent des feüilles de cette plante, les mettent dedans un tuyau ou creux de cane, & mêlées avec du vin hument & reçoivent le tout par la bouche, & bien tôt après s'évanoüissent & deviennent comme privez de vie, jusques à ce que l'herbe ait parachevé de faire son operation : & lors se relevent à demi étourdis, ainsi rendent à un chacun réponce de ce qui leur est demandé : mais il faut croire & presupposer être plus vray semblable, telle sorte de devination proceder plutôt part art diabolique, que par vertu de cette plante, mêmement que cette nation Barbare a acoûtumé d'invoquer & adorer en toutes leurs necessitez l'esprit malin, lequel leur a bandé les yeux, de sorte qu'il leur fait entendre une infinité de choses ambiguës, & superstitions fausses, leur representant mille visions diaboliques & épouventables : ainsi la simplicité de ces pauvres gens, est trompée par le sort desdits Prêtres, tenant pour un certain & vray oracle la vertu de cette plante. D'avantage quand il leur prend envie de voir des visions étranges & fantastiques, ils brûlent les feüilles de ladite plante & en reçoivent la fumée par la bouche, & narines, & bien-tôt aprés deviennent quasi comme privés de sens tombans en terre évanouïs. Il est tout certain que plusieurs Philosophes certifient qu'il y a certaines plantes, qui ont semblable vertu & proprieté, & qui font songer une infinité de choses, toutesfois agreables à l'esprit & sentiment de l'homme : davantage certifient que si l'on prenoit du jus d'icelle en quantité, l'on deviendroit l'espace de trois jours hors de soi. Dioscoride semblablement dit, qu'il y a plusieurs plantes, qui ont la même vertu, comme la Morelle furieuse, de la racine de laquelle, ainsi qu'il recite, une dragme büe avec vin, apporte des songes de choses vaines, mais non du tout mal agreables, aussi prise au double, rend l'esprit alienê, prise au quadruple fait mourir, si quelqu'un mange de la graine d'anis, allant au lit, aura en son dormir des songes plaisans : s'il mange des raves, fera des songes turbulens & ennuyeux.

Devinations par la Nicotiane.

Morelle furieuse.

Anis.
Raves.

Eau distillée de Nicotiane.

Outre l'usage des feüilles, tant vertes que seches, & poudre de la Nicotiane, l'on en distille de l'eau en alambic de verre, laquelle est non moins singuliere, que le jus d'icelle pour les playes, enleveures, mules aux talons, ongles cheutes des doigts, en versant de cette eau dessus le mal, puis le couvrant de linges y trempez.

L'on en distille aussi de l'huile *per descensum* (à parler selon les Chimistes)

en une cornuë de verre : l'on en fait pareillement du sel Chimiste : l'un l'autre sont beaucoup plus excellens aux maladies dessus nommées, que les feüilles, jus, poudre, & eau distillée de la Nicotiane, d'autant que les quinte-essences tirées des simples sont les subtils esprits d'iceux ; esquels gît la pure vertu & sincere faculté de la matiere dont est tirée, nous ne parlerons icy de la maniere de distiler l'huile & sel Chimique de la Nicotiane : mais le reserverons pour nôtre Livre des remedes des secrets.

Deux onguens de la Nicotiane.

L'on prepare des onguens en diverses façons de la Nicotiane, encor que ce simple seul pris & appliqué, comme nous avons dit ci-dessus, soit de plus grande efficace. J'en feray seulement mention de deux qui me semblent les mieux ordonnez. Le premier est, prenez une livre de feüilles de Nicotiane les plus belles, plus grandes, plus vertes & plus raisineuses que vous pourrez choisir, nettoyez-les soigneusement avec un linge de toute poudre, terre, & autre ordure, sans les moüiller aucunement, pilez les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un pilon de bois : puis faites fondre demi livre de sein doux preparé (c'est à dire, de toutes ses pellicules & membranes nettoyé) dedans un vaisseau d'erain : auquel sein doux ajoûtez le marc & jus de la Nicotiane pilée comme dessus : faites le tout cuire & boüillir ensemble dedans un vaisseau d'erain, à petit & doux feu de charbon sur un tripier, ou dedans le bain Marie, c'est à dire chauderon plein d'eau boüillante jusques à tant que vous voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ait acquis consistence d'onguent. Le second onguent est tel, faites fondre & boüillir ensemble poix-resine, cire neufve, & terebenthine, sur le feu de charbon dans une poële d'erain, de chacun trois onces : & quand le tout sera fondu, & commencera à fremir, prenez une livre de marc & jus des feüilles de Nicotiane, ainsi nettoyés, choisies & pilées qu'avons dit cy-dessus : mettez-la boüillir avec la cire, poix resine, & terebenthine l'espace de cinq ou six heures plus ou moins, à petit & doux feu de charbon sur un tripier, ou dans double vaisseau, c'est à dire dans un chauderon plein d'eau boüillante, remuez le tout toûjours, tant que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit épaissi en consistance d'onguent : puis passez-le par grosse toile ou canevas, & le remettez dans la poële avec demi livre de terebentine de Venise, sans le faire boüillir : & remuez tres-bien : laissez-le refroidir, & le mettez dans des pots pour vous en servir. Aucuns en la dispensation du premier & second onguent, n'y mêlent le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile, & retiennent seulement le jus, qui ne me semble être le meilleur. Quant aux facultez de ces deux onguens, le premier vaut mieux pour les playes seules, ulceres chancreux, dartres, galles, rougeurs de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & resoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'étant empêché ny restraint par la mixtion d'autres ingrediens. L'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toute sortes de playes, resoudre les apostemes, enflûres, appaiser les douleurs, & autres effets.

Second onguent.

Baume excellent de Nicotiane.

Outre ces deux sortes d'onguens, l'on peut faire un baume fort excellent de la Nicotiane : distillez les feüilles de la Nicotiane : exprimez les en jus, le marc jetté, mettez-le dedans une fiole de verre avec pareille quantité d'huile commun, exposez cette fiole long-tems au Soleil, bien étoupée de cire gommée & de fort parchemin surlié, ou bien mettez cette fiole dedans un chauderon plein d'eau boüillante, ou l'enterrez *in ventre equino*, c'est à dire, en fumier de cheval, l'y laissez quarante jours entiers, changeant du fumier quelques-fois, les quarante

jours expirez vous trouverez un baume dans la fiole qui n'est de moindre efficace que la quinte-essence de la Nicotiane cy-dessus mentionnée pour tous les effets, que l'on peut desirer en cette plante.

Voilà mon cher Lecteur, l'Histoire de la Nicotiane par tout tant estimée, la plus veritable qui m'a été possible de rechercher, suivant le recit que nous avons eu des Portugais, Espagnols, & des nôtres qui sont retournez par deçà les années passées de la Floride (où est son solage & terroir naturel) & les experiences que nous avons faites en nôtre France de ses facultez & vertus semblables du tout à celles de la plante que la Floride, son païs naturel, produit & nourrit: lesquelles si vous n'avez toûjours trouvé en tout & par tout répondre aux effets que nous lui attribuons, pour cela vous ne devez condamner la plante, comme étant fabuleuses les vertus que nous disons d'elle: mais plûtot à bon droit accuser le peu de soin que l'on tient à la cultiver par deçà, vous assurant que si vous lui donnez un solage & terroir qui approche de bien prés à celui qui lui est naturel (car un tel n'est aucunement possible pour le froid & inégalité de l'air de nôtre France,) & la cultivez aussi soigneusement que les Indiens, vous connoîtrez assez assurément nôtre discours d'elle être du tout veritable.

CHAPITRE XLV.

Du Petum femelle.

L'Experience (qui est la maîtresse des arts & sciences) que l'on a fait des facultez & vertus de cette herbe, qui sont quasi pareilles à celle du *Petum* mâle, la figure de la racine, de la tige, feüilles, fleurs, & graine d'icelle, qui n'est que bien peu, & seulement en petitesse differente de la figure & couleur du *Petum* mâle, donnent quelque conjecture que nous devons bailler le nom de *Petum* femelle à cette herbe, mais d'autant plus hardiment que de la graine du *Petum* mâle, est produit souvent le *Petum* femelle. Car si alors que le *Petum* mâle est en graine, sa graine vient à s'épandre sur la terre où il est planté, & crû cette terre l'année suivante ne manquera à produire du *Petum* femelle. Qui plus est, si vous semez de la graine du *Petum* mâle en terre qui ne soit chaude, grasse, bien remuée, & bien fumée: mais qui soit maigre & sablonneuse, au lieu de produire le *Petum* mâle, elle produira le *Petum* femelle, en telle abondance qu'à grande peine en pourrez-vous desenger le lieu auquel tous les ans il viendra sans être semé ni planté aucunement, qui nous doit être un argument de reconnoître en la Nicotiane ou *Petum*, deux sexes, mâle & femelle, ainsi que nous les pratiquons en plusieurs autres plantes, ayans entr'eux quelque similitude & affinité, tant en vertu qu'en figure, habitude & couleur. Il est vray que le *Petum* femelle a la tige plus menuë, moins haute, les feüilles moins grandes, plus courtes, moins resineuses, non en si grand nombre, les fleurs non tant carnates; ny tant épanoüies la graine plus rougeâtre, les branches non si longues ni si hautes, ny en si grand nombre que le *Petum* mâle. Et pour en dire nôtre avis, & faire une description particulieres cette petite Nicotiane ou *Petum* femelle, a son caule ou tige de deux pieds de haut ou environ, anguleux, visqueux & lanigineux, chargé par intervales de feüilles longues, larges, pointuës, molles, onctueuses, veluës, non crenées, & de couleur de verd brun. Elle produit comme un bouquet au sommet de sa tige & des branches d'entre ses feüilles, de fleurs jaunes pâles, qui ressemblent aux fleurs de l'herbe à la paralysie, & quand elles sont tombées il demeure des calicules & quasi go-

Petum femelle vient de la graine du mâle.

belets verds, enclos dans des petites peaux veluës, ouvertes par haut, & ayans cinq ou six pointes qui ne piquent point. Dans ses calicules est contenuë la graine, est fort petite de couleur de brun tanné, sa racine est tendre & fibreuse. Là où on a une fois semé sa graine, elle se reserve d'elle-même, & se peuple fort. Cela montre combien se trompent ceux qui appellent cette herbe *Priapeia*, comme espece de Satyrion, qui approche à celui que l'on appelle *Satyrion Royal* mâle: car cette herbe que nous appellons *Petum* femelle, ne ressemble aucunement au Satyrion ni en racine, ni en couleur, ni en figure, ni en habitude, ni en vertu. Car le *Petum* femelle a plusieurs petites racines, la tige noüeuse, plusieurs rameaux, beaucoup de feüilles longues & larges, chaude & seche ainsi que le *Petum* mâle: mais le Satyrion a moins de racines & plus grosses, la tige nullement noüeuse, nuls rameaux, moins de feüilles, la fleur seulement au bout de sa tige, sans gousses & siliques: sa graine, chaude & humide jusques au troisiéme degré, & propre seulement à émouvoir la chaleur Venerienne, Mr Goupil, & Dodonæus on dit plus sagement que c'est une espece de Jusquiame portant fleur jaune.

Petum femelle n'est pas le Priapeia.

Quant à l'usage & remede du *Petum* femelle, ils sont quasi pareils aux vertus du *Petum* mâle, aussi l'on se sert de lui au défaut de l'autre, de la même façon que nous avons declaré, à sçavoir de ses feüilles tant verdes que seches, de sa poudre, de sa graine, de son jus & marc, de son eau distillée, de son onguent & baume, preparez à la façon que nous avons décrit: il faut remarquer ses facultez particulieres au *Petum* femelle, que ses feüilles mises en la decoction des clisteres sont singulieres pour les dissenteries: que son baume dispensé à la maniere susdite, est un remede à nul second pour les chancres des mammelles & autres parties, que son suc appliqué est singulier à la tigne ayant premierement rasé la tête, que son suc mêlé avec graisse humaine & appliqué, appaise la douleur & inflammation des goutes: que prise par dedans elle purge avec incommoditez, dont on se gardera jusques à ce que son correctif soit connû, & l'usage de cette purgation reçû.

Vertus du Petum femelle.

CHAPITRE XLVI.

Discours de la racine de Mechoacam.

Depuis quelques années les Indiens, Portugais, & Espagnols nous ont envoyé une racine d'herbe, qu'ils appellent *Mechoacam*: laquelle a vertu de puger les humeurs à la même façon que nos medicamens purgatifs, comme l'agaric, le turbith, & plusieurs autres. Nos François, qui sont toûjours admirateurs des choses nouvelles, en ont fait grand cas jusques à present: nous décrirons briefvement son histoire, la plus veritable qui nous a été possible de rechercher, afin que l'on puisse juger si elle merite telle réputation de nous, que lui attribuons.

Raison du nom.

Cette racine est appellée *Mechoacam*, du nom de la region qui la produit, qui est une Province de l'Espagne nouvelle située aux Indes Occidentales, nouveau monde, appellée par les habitans *Chincicilia*, & par les Espagnols, qui l'ont découverte, & depuis conquise par le commandement du Roi Catholique *Mechoacam*, laquelle Province est abondante en or, argent, bétail, froment, fruits, plantes fort exquises, mineraux, pierreries, & toutes sortes de biens, où mêmement les personnes sont bien colerez, pleins de vigueur, de corps robuste, & d'entiere santé, pour l'air qui y est fort salubre, plus qu'en autre lieu des Indes. L'occasion du nom est: Les Espagnols Seigneurs de cette Pro-

vince, la voulant peupler de Chrétiens y erigerent un Convent de Cordeliers, vivans monastiquement : desquels le Pere Provincial malade à l'extremité, fut promptement gueri par un Medecin Indien, qui lui fit user plusieurs fois de la poudre de cette tant heureuse racine, quand ils tomboient malades, prenoient avec heureuse issuë de cette poudre : ainsi cette racine entra en reputation par toute la Province, & de là ses loüanges furent portées & publiées par toute l'Espagne, & Portugal, & de-là a retenu le nom de la Province de *Mechoacam* : sa renommée est pareillement venuë jusques à la France par le moyen des Marchands studieux du gain, qui la nous ont apportée par deçà : Quelques-uns l'appellent *Rhamindique*, parce qu'il semble qu'elle ait une vertu semblable d'attirer & purger les humeurs pituiteuses & sereuses, ainsi que la rhubarbe Orientale attire & purge les humeurs bilieuses.

Rhamindique.

Les marquis de Mechoacham.

Cette racine ne nous est point apportée entiere, mais par pieces & roüelles, esquelles est divisée par coûteaux, ou avec les mains, si tôt qu'elle est tirée de terre, pour la faire secher à l'ombre (encores qu'en sechant elle se diminuë quelque peu) & qu'aussi elles se gardent mieux par roüelles, qu'entieres ou en poudre : mais la poudre qu'on apporte des Indes fait moins d'operation que celle que l'on pulverise par deçà : elle est épaisse & pesante de sa substance, son écorce de couleur cendreuse : sa substance interieure blanche, distinguée de plusieurs cercles, insipide de goût, sinon de farineux, car elle n'est ni aigre, ni douce, ni amere : n'a aucune odeur, n'est aussi aucunement moüelleuse.

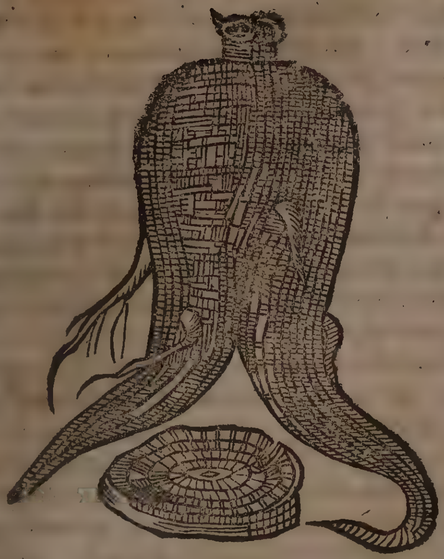
Choix de la racine de Mechoacam.

La meilleure, est la plus blanche, plus serrée en soi, serrée & unie, pesante quelque peu, non troüée, ny vermoluë : elle devient avec le tems de blanche grisâtre, ou noirâtre, & en cela l'on connoit si elle est fraîche ou vieille : car la fraîche est blanche, & la vieille grisâtre, ou noirâtre & artisonnée.

C'est la racine d'une plante qui est espece du grand *Volubilis*, dit en François *Lizeron*, laquelle s'entortille tout le long d'une canne ou d'un pau : s'élevant en haut, s'environnant à part soy, & a la tige & tronc mêlé de plusieurs couleurs, fauve, verdoyante, rougeâtre, cendreuse, mêlez ensemble, vulgairement dite couleur de Lion : les feüilles peu humides, filandrées dedans comme de petits nœuds, pointuës au contraire du pied, rondes, verdes, obscures : elle porte un fruit tirant à nôtre raisin, aussi gros que le coriandre, qui prend maturité au mois de Septembre, & au Printems suivant : jette prés de la racine des petits sarmens & petits brouts, lesquels rampent sur terre s'ils ne sont appuyez sur quelque bâton sur lequel ils s'entortillent en rond. Sa graine est semblable à celle du *Lizeron*. Pour avoir plus grande assurance de tout cela, vous la pourrez voir aux jardins Medecinaux de Messieurs Maître Nicolas Rasse, le docte & bien experimenté Chirurgien, & Pierre Cuthe le sçavant & curieux Apothicaire, qui tous deux à Paris ont enrichi nôtre France d'une infinité de simples, rares, exquis, & doüez de rares vertus. Cette racine est fort semblable à la racine de couleuvrée, tant en couleur, écorce, rides, qu'en grosseur ; à raison dequoi plusieurs ont appellé sa plante Vigne blanche : mais si vous goûtez l'une & l'autre racine, les trouverez differentes : car le *Mechoacam* si vous le machez, est trouvé sans aucun goût, sinon farineux, non acre avec une legere astriction : la couleuvrée tant verde que seche est mordicante, & laisse au palais un goût fort acre & mal plaisant : elle convient beaucoup plus avec la Vigne noire, ou le turbith, pour le moins en facultés, & en ce que tous deux sont gommeux.

A quelle racine ressemble.

Quant



Quant à ses vertus & facultez, elles sont de deux sortes, les unes proviennent de ses qualitez manifestes, d'autant qu'elle est chaude proche du secōd degré, & seche proche le troisiéme degré, composée de partie aërée & subtile, & de quelque partie terrestre, laquelle lui donne quelque stipticité & astriction : & de là vient qu'en purgeant elle conforte. Outre cela, elle ouvre les obstructions des parties interieures, principalement quand elle est mise en infusion. Les autres facultez viennent de sa proprieté occulte, par le moyen de laquelle elle purge par élection, c'est à dire, par similitude & familiarité de substance, les humeurs pituiteuses sereuses, & phlegmatiques principalement, puis les bilieuses, aprés les humeurs adustes & atrabilaires, non tant seulement de l'estomach, du foie, de la rate & intestins : mais aussi de la tête, parties pectorales & jointures : à raison dequoi elle profite aux fiévres vieilles, & maladies longues, sur tout aux jaunisses, aux hidropiques, aux gouteux, aux écroüelles, louppes, tumeurs phlegmatiques, douleurs de tête, asthmes, courte haleine, suffocation de matrice, coliques, douleur de flancs, retention d'urine, constipation de ventre, fiévres de diverses humeurs, à sçavoir de causes pituiteuses, & bilieuses mêlées ensemble, fiévres quotidiennes, tierces, bâtardes, enfin à toutes maladies qui sont causées d'humeur froide. C'est pourquoi elle n'est convenable aux fiévres ardentes, ni fiévres bilieuses, ni autres telle maladies, qui sont avec grande chaleur & inflammations, ni où panchent les humeurs adustes : car encores qu'elle les purge, elle y laisse une notable chaleur : il est bien vrai, qu'aux progrez d'icelle elle pourroit servir aprés que le plus subtil est purgé, & le gros demeuré.

Vertus du Mechoacam.

Le Mechoacam n'est propre aux maladies bilieuses.

C'est pourquoi, telle racine n'est propre pour le commencement des maladies bilieuses, si on ne la met tremper l'espace d'une nuit dans d'eau d'endive ou ciçorée, avec fort peu de vin blanc, & au matin la couler, & en boire la coulature.

Preparation du Mechoacam pour en user.

La maniere de la preparer est telle, il faut en prendre le poids d'une dragme, ou dragme & demi, selon l'habitude du corps, & facilité à émouvoir, âge & forces de celui à qui vous la baillez : puis la rediger en poudre, qui ne soit ni trop grosse, ni trop subtile : aprés mettre tremper cette poudre en trois onces de vin blanc, quand il n'y a point de fiévre, ou eau, ou decoction, ou boüillon d'endive, ou de chicorée, ou boüillon de poulet, ou autre telle liqueur qui soit convenable en sa maladie presente, comme en eau de betoine pour douleur de tête : en eau de matricaire, pour les affections de la matrice, & ainsi des autres : puis le lendemain la faut boire, liqueur & poudre tout ensemble : l'on y pourra mêler tel sirop que l'on voudra, au mal qui se presente : il est vrai, que nous avons experimenté plusieurs fois qu'elle n'endure aucune mixtion de sirops, ni d'autres telles choses, ni même de canelle (si quelque indisposition d'estomac ne la requeroit)

autrement elle ne fait aucune operation, mais il vaut mieux la prendre toute simple. Elle se peut bailler aussi en infusion, quand nous voulons delivrer les obstructions du foie, de la ratte, en faisant tremper toute la nuit sa poudre, grossierement pulverisée, ainsi que nous commandons faire de la rhubarbe, en vin ou liqueur convenable : puis l'exprimant le lendemain matin,& baillant seulement à avaller la liqueur où elle aura été infusée:mais en ce cas il faut augmẽter la dose de la poudre, jusques à trois ou quatre dragmes, autrement ne fera aucun effet : la vertu purgative de cette racine, est plus en sa substance qu'en ses parties subtiles. Ce que semble avoir reconnu en la rhubarbe Orientale, quand il veut que nous prenions seulement deux dragmes de rhubarbe en substance, & jusques à quatre en infusion; cela peut arriver à cette racine, & à la rhubarbe Orientale, parce qu'elle demeure plus long-tems dedans l'estomach en substance qu'en infusion, dont elle fait plus fortes & de longues parties sa purgation.

Infusion de Mechoacam.

L'on peut aussi preparer cette poudre en autre maniere par massepains faits de de poudre, avec amandes pelées & succre, lesquels seront fort propres pour purger doucement les petits enfans, l'on peut aussi former des pilules de cette poudre, qui soient petites, ainsi que grains de coriandre, afin que plutôt elles soient liquefiées dedans l'estomach, mais ne s'y arrêtant longuement ne l'échauffent : ou plus grosses, quand l'on veut que ladite poudre attire des jointures, afin de faire meilleur attraction.

Massepains de Mechoacam.
Pilules de Mechoacam.

Les utilitez qui viennent de l'usage de cette racine, sont, qu'on la peut prendre en tout tems : elle n'est fâcheuse au goût, ni horrible à l'odeur, ni déplaisante en couleur, comme sont les autres medecines, elle ne donne aucun dégoût à l'estomach, elle n'excite aucunes tranchées au ventre, ne cause aucun vomissement : purge si doucement qu'elle n'apporte aucune debilité ou relaxation, ni autre telle passion à l'estomach : elle ne resout point les facultez naturelles, & ne travaille point le corps : au contraire, elle le rend fort & robuste, comme si elle n'étoit point medecine : mais chose bonne & plaisante à nôtre nature, ce qui n'advient ordinairement aux autres medecines, dont les enfans, vieilles gens, & tous autres qui ont en horreur les medicamens, en pourront prendre avec assurance & heureuse issuë.

Utilités du Mechoacam.

Il est vrai qu'avant que d'en prendre, il sera besoin de preparer & digerer l'humeur que l'on veut évacuër, l'incisant, & attenuant, en tant qu'il est froid & visqueux, & ouvrant les passages, selon le conseil d'Hippocrate avec clisteres & autres moyens convenables, autrement la poudre ne profite aucunement : comme nous voyons arriver journellement à ceux qui en usent temerairement & sans aucune preparation, à l'endroit desquels elle acquiert mauvaise reputation, mais à grand tort, veu que son naturel est de faire bons & loüables effets, si elle est prise le corps bien preparé. Le jour de la prise l'on doit se garder de froid, de vent, de manger & boire beaucoup, & autres excez : l'on peut dormir une heure si-tôt qu'elle est prise, & quand son operation commence, ne plus dormir : il n'est besoin prendre aucun boüillon, deux ou trois heures aprés la prise : car elle est une si douce medecine qu'elle ne fait aucun tort aux boyaux : le jour suivant si le ventre est dur il faut le solliciter par clisteres ou autrement : & au cas que l'évacuation n'ait été suffisante, la faut reïterer jusques à tant que l'on se sente soulagé. Quant aux symptomes & accidens que son usage apporte facilement, ils se peuvent corriger, encore que la plûpart d'iceux viennent plutôt du vice des humeurs, ou mauvaise habitude du corps des malades, que d'aucune maligne

Avant que prendre le Mechoacam, il faut preparer le corps & humeurs.
Iour suivant la prise.
Dureté de ventre.
Symptome de l'usage de Mechoacam.

qualité de cette racine : car quant au vomissement il peut venir d'un estomach facile à vomir, ou duquel l'orifice est trop sensible : ou de l'abondance d'excremens & humeurs mordicátes contenües en icelui, plutôt que de cette poudre qui fortifie & conforte l'estomach par son astriction : toutesfois ne sera mal fait pour obvier à ce vomissement, mêler en l'infusion de cette poudre quelque peu de canelle. L'on tient pour assuré que si l'on veut arrêter l'operation excessive de cette poudre, il faut prendre quelque boüillon, & que le manger retient soudainement son attraction, ce que toutesfois j'ay experimenté n'être toûjours vrai : je confesse bien qu'il laisse quelque chaleur & secheresse aprés son operation, ce qu'on connoit par la grande alteration qui demeure : mais cela lui est commun avec les autres medicamens purgatifs : tous lesquels sont chauds : mais telle chaleur se peut facilement corriger par le mélange des choses froides, joint aussi que telle chaleur peut aussi-tôt provenir de l'humeur chaude & seche, comme aux fiévres ardentes, & vrayes tierces, principalement si le malade est en âge florissant, & d'un temperament chaud & sec, & en Eté, en chaude region, constitution d'air chaud, son corps maigre & grêle, en quel cas je ne conseillerois à personne d'user de cette poudre, sans le conseil du docte & sage Medecin, de crainte d'encourir un plus grand mal. Je confesse aussi qu'elle laisse une dureté de ventre aprés son operation, tellement que j'en ay vû plusieurs être six jours entiers sans pouvoir asseller : mais cela lui est aussi commun avec les autres medicamens purgatifs : & principalement la rhubarbe : pour obvier à cela prenez un clistere le jour suivant, ou prenez des boüillons avec jus de pruneau, qui vous puissent lâcher le ventre. *Pour arrêter l'operation du Mechoacam.*

Voilà mon cher Lecteur, ce que vous devez juger de la racine du Mechoacam, & l'opinion que vous devez avoir de ses facultez, desquelles vous vous pourrez bien assurer, moyennant que vous reconnoissiez en elle toutes les marques de bonté marquées ci-dessus, à sçavoir qu'elle soit recente, rompuë en petites pieces, de couleur blanche & poudreuse, laquelle en égale quantité des autres racines se trouvera plus pesante. Et si vous en trouvez quelqu'unë qui soit un peu noire & artisonnée, par là vous connoîtrez qu'elle est vieille, mais n'en devez user : elle est de peu de durée, & se corrompt promptement, & qu'à peine elle dure trois ans si elle n'est cachée dans du millet, ou enveloppée de toile cirée, ou poissée, ou resinée. *Marques du Mechoacam.*

DU PARTERRE, OU JARDIN A FLEURS.
CHAPITRE XLVII.

Le profit, plaisir, assiette, culture, & disposition du Parterre.

CE qui est plus plaisant & recreatif en la metairie Françoise, c'est le jardin à fleurs, tant pour la recreation du Seigneur à qui appartient l'heritage, comme aussi pour les ruches des moûches à miel. C'est une chose loüable & bienseante de voir de sa fenêtre beaucoup d'arpens de terre bien cultivez, tant en prairie qu'en saulsaye, & terre labourable, ainsi que nous avons ci-devant proposé : mais encor est-ce bien autant plaisant de voir les beaux compartimens, les gentils berceaux & cabinets, les plaisantes bordures de lavande, rômarin, buis, ou autres choses semblables, ouïr la douce musique d'une infinité d'oisillons, qui sans cesse jour & nuit dégoisent leur natif & naturel ramage sur les hayes & arbres du Parterre, sentir le bouquet prés soi si odorant, que l'odeur même n'y fait rien davantage, quand le Seigneur du logis, aprés que le Soleil levant a donné sur cette rosée tant claire & bien perlée, ouït la plai- *Jardin à fleurs.*

sante musique des mouches à miel, qui en la cueillant gracieusement, remplissent l'air de toute douceur & suavité ; sans les bordures & piqueures du gracieux thim, melisse, rômarin, marjolaine, ciprés, garderobe, & autres herbes odorantes, dont l'aspect & la vûë ne peuvent donner sinon tres-grand contentement aux personnes.

Un parterre comme a été cy-devant declaré, doit être dressé à côté du jardin potager, separé d'avec lui par le moyen d'une grande allée, & encores d'une haye vive, ayant trois entrées, duquel le terroir sera de semblable bonté, & recevra pareille culture que le jardin potager : & comme le jardin potager a été entouré de treilles & jeunes bordelots faits en berceau, comme petites chapelles, oratoires, aussi le parterre sera circuit de berceaux, faits & comme appropriez de jasmin, rômarin, buis, genevre, ciprez, savinier, cedre, rosier, & autres singularitez, plantez premierement & emondez selon le naturel d'un chacun, puis rangez avec perches de saule, ou de genevre, en forme de berceaux. Les chemins & allées seront couvertes & semées de sable délié, bien battu, ou de poudre de sciure de marbre, ou de plus délié poussiain de lyais, & autres pierres de taille, ou pavées de bons carreaux & tuiles bien cuites : ou de belles pieces de pierres, telles que sont les grez, le tout serrement & uniment applani.

Jardin aux bouquets.

Le Parterre par le moyen d'un chemin large de six pieds sera divisé en deux parties égales : l'une contiendra les herbes & fleurs dediées aux bouquets, chapeaux & couronnes, comme violettes de Mars, œillets de Provence, œillets de rosettes, œillets d'Indes, menuës pensées, marguerites, giroflées jaune & blanche, souci, muguet, flambes, ancholies, passe-fleur, coquelourdes, armoises, lis, & autres semblables, & pourra être dit jardin aux bouquets. L'autre aura toutes herbes odorantes, ou qui ne portent fleur, ou si elles en portent, telles fleurs ne sont mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entiere : comme auronne, aluine, espargoutes, rômarin, jasmin, marjolaine, beaume, menthe, pouliot, coq, hisope, lavande, basilic, sauge, sarriette, rhuë, tenaisie, thym, camomile, armoisie, marjolaine bâtarde, herbe au chat, melisse, toute-bonne, *Marrubium*, & autres semblables : & pourra être nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Jardin aux herbes de bonne senteur.

Labirinthe.

Dadalus.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets, seront disposées par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celle du jardin potager : d'aucunes par sieges & labirinthes que l'on nomme vulgairement *Dadalus*, faits pour le contentement & recreation de la vûë d'autres par compartimens faits de carreaux entrelassez ou rompus avec bordures, ou sans bordures, la plûpart desquelles herbes odorantes ou à bouquets, combien que naturellement elles croissent sans aucun travail du jardinier, principalement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoivent culture, seront semées, plantées & replantées, cueillies, & gardées non autrement que les autres herbes potageres, où toutesfois il faudroit avoir égard au naturel de chacune, comme nous declarerons ci-aprés en la particuliere description de quelques-uns.

DES HERBES A FLEURS, OU A BOUQUETS, CHAPITRE XLVIII.

Violettes de Mars.

LA violette de Mars, tant simple que double, doit être plantée de sa plante entiere en terre bien fumée, & béchée de la profondeur d'un pied avant les Calendes de Mars: si vous la voulez semer, vous le pourrez faire en Automne & Prime-vere. Sur tout il ne faut planter ou semer la violette tous les ans en un lieu même, autrement elle portera une fleur jaune, & de peu d'odeur. Vous ferez qu'une même violette retiendra toutes les couleurs des autres, sçavoir blanche, passe-jaune, & vermeille, si vous mêlés ensemble les semences de toutes enfermées en un linge, & les mettez ainsi en terre bien fumée. La violette se doit cueillir le matin avant Soleil levant, & en tems non pluvieux, si l'on veut qu'elle retienne sa vertu & ait bonne odeur. *Violette de Mars*

Les fleurs des violettes de Mars appliquées sur le front, appaisent la douleur de tête qui vient de trop boire & font dormir. Qui aura reçû quelque coup sur la tête, & sera un peu étourdi, il n'y aura autre inconvenient plus grand, incontinent aprés avoir été frappé, s'il boit des fleurs de violettes, pilées, & continuë ce breuvage quelque tems. L'on fait du sirop & conserve des fleurs de violettes, propre pour l'inflammation des poûmons, pleuresies, & toux, & fiévres. *Vertus des Violetes.*

Violiers ou Giroflées blanches, jaunes, & rouges.

Les Giroflées blanches, jaunes, & rouges, demandent semblable culture que la violette de Mars & viennent mieux contre les murailles, toits, & vieilles masures, que plantées ou cultivées aux jardins, principalement celles qui sont jaunes, lesquelles approchent plus prés d'arbrisseau que d'herbe, ayant les tiges liqueuses, dures, & fort branchuës, appellées des Apothicaires, vulgaires, *Keiri.* *Giroflées blanches, jaunes, & rouges.*

La graine de giroflée pilée & bûë avec vin blanc, est pour provoquer les mois des femmes, & pour faire accoucher celles qui sont en travail d'enfant.

Marguerites.

Il ne faut semer les Marguerites, mais planter de même façon que la violete de Mars: c'est la plus petite consoulde laquelle sans être cultivée se trouve aussi aux prez, est appellée *Bellius, Bellis*, ou *Bellio*, & des Italiens *fior di primavera*: elles fleurissent toute l'année si on les cultive bien.

Les Marguerites pilées avec armoise resolvent les écroüelles. *Vertus des Marguerites.*

Un Cataplâme fait de Marguerites est bon pour la paralisie, & toute sorte de gouttes. Pour les playes reçuës aux parties pectorales, ausquelles l'on peut mettré tentes, il est bon d'avaller incontinent un brevage fait de Marguerites pilées; mâchées guerissent les pustules de la langue & de la bouche: broyées appaisent les inflammations des genitoires: mangées en salades ou en boüillon de chair, lâchent le ventre.

Passe-velours.

Le Passe-velours dit des Latins *Amaranthus*, recrée plus les personnes par sa couleur que par son odeur, car il ne sent aucunement, toutesfois qui en voudra avoir, il sera bon de le planter en lieu sec & sablonneux. *Passe-velours.*

Sa fleur humée en potage restreint le flux de ventre, les mois & fleurs blanches des femmes, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompuë aux poûmons ou parties pectorales. Sa fleur trempée en eau *Ses proprietez.*

ou vin blanc l'eſpace d'une heure, rend une couleur de vin rouge, duquel on ſe peut aider à tromper les febricitans, qui ne ſe peuvent abſtenir de vin.

Ancholies.

Ancholies.

Les Ancholies tant ſimples que doubles demandent une terre graſſe & bien amendée : les Latins l'appellent *Calatiane*, & le vulgaire François, des Chauſſons.

Vertus.

Leurs fleurs mêlées avec farine de froment, font un fort bon cataplâme pour les gratelles, & autres ſortes de gales, mêmes leurs racines cuittes en vin blanc à la conſomption de la moitié, & un linge trempé en icelles appliqué ſur la rongne & gratelles les guerit : leurs racines cuittes en vin, & priſes en potions, gueriſſent toutes rompures des parties interieures du corps, purgent les poûmons ulcerés & crachement de ſang : broyées & moulues en forme de farine bûes en vin le poids d'un écu avec deux ou trois grains de ſaffran, profitent merveilleuſement à la jauniſſe, ſi ſoudain on ſe fait couvrir : les mêmes vertus a l'eau diſtillée de leurs fleurs : le ſuc tiré de leurs racines & feüilles appliqué ſur les playes, les conſolide incontinent, un peſſaire imbibé de ce ſuc, provoque les fleurs des femmes, & tire leur fruit mort, inſtillé dans l'oreille en laquelle y auroit entré ou puce, ou vermine, les fait mourir.

Oeillets de Provence, de Roſette, & d'Inde.

Oeillets.

Les Oeillets de toute ſorte, que l'on trouve de cinq eſpeces, en Latin dites *ultonica altilis*, ou *ocellus*, ou *cariophillum*, ſe ſement rarement : mais plus ſouvent ſont plantez de leurs racines, ou des branches tirées de leur plante : la racine ſera plantée au commencement d'Automne en terre bien graſſe, & miſe en pots de terre, afin qu'elle puiſſe être à couvert durant l'Hiver pour crainte de gelées, l'Eté venu, avant que la grande plante ait jetté ſes boutons, l'on en pourra tirer pluſieurs menuës branches d'alentour du pied, quaſi pour en peupler un carreau & en faire de nouvelles plantes.

Oeillets ayāt la ſenteur de clou de giroſle.

Vous donnerez aux œillets la ſenteur de clou de giroffle, ſi à l'entour de leurs racines vous appliqués, un clou de giroffle batu. Pareillement vous tiendrés leurs fleurs belles, larges, plaiſantes & odorantes, ſi vous émondés ſouvent leurs feüilles, bêchés & arroſés leur terre : auſſi tels œillets ſont appellez œillets de Provence, du lieu où les œillets ainſi cultivez viennent larges, touffus & amples : ceux qui n'ont les fleurs larges ni odorantes, & ne ſont ſi bien cultivez, ſont nommez œillets de roſette.

Oeillets de Provence. Oeillets de roſette.

Les fleurs d'œillets de Provence, mêmes leurs racines ſont ſouveraines contre la peſte. Et pour cette cauſe ceux qui ſont bien aviſez en tems de peſte font conſerve ou vinaigre des fleurs d'œillets, pour ſe garder du mauvais air.

Oillets d'Inde.

L'œillet d'Inde ou de Turquie, appellé des Latins *Petillus flos*, ou *ocellus Indicus*, & des Italiens *belveder*, encore qu'il ne refuſe aucune terre, toutesfois ſi vous le plantés de ſa plante ou de ſes branches, ou ſemés en terre graſſe & bien fumée, principalement au commencement de Juillet, il croîtra en telle hauteur qu'il degenerera quaſi en arbre, & jettera de ſa tige pluſieurs rameaux, à la maniere d'un arbre ou arbriſſeau, & par même moyen produira des fleurs durables juſques en Hiver.

Oeillets d'Inde engendre mal de tête & mauvais air.

Qui ſera ſoigneux de ſa ſanté ne doit ſentir la fleur d'œillets d'Inde : car ſon odeur excite douleur de tête, & donne occaſion du haut mal qui eſt le plus dan-

gereux, l'on a trouvé par experience qu'il engendre le mauvais air : aussi les Medecins défendent de flairer les œillets d'Inde en tems de peste, d'autant que sa fleur est venimeuse, & de temperament fort semblable à la ciguë : ce qu'on peut connoître par son odeur ingrate, tres-forte & puante. Et qu'il soit venimeux, je donnai un jour à manger à un chat des fleurs d'œillets d'Inde broyées avec du fromage, il en devint fort enflé & mourut : je vis aussi un enfant, lequel aprés avoir mis ces fleurs en sa bouche, la bouche & lévres lui enflerent, & un jour ou deux aprés devint galeux.

Les œillets sauvages tant blancs que rouges, encor qu'ils croissent aux bords des champs, & le longs des chemins, se peuvent toutesfois planter au jardin, lesquels s'ils sont replantez souvent, acquerront des fleurs doubles. *Oeillets sauvages.*

Leur semence, fleurs & l'herbe entiere profite contre les piqueures des scorpions : & de fait ils ont si grande vertu en cet endroit, que l'herbe seule jettée devant les scorpions, leur ôte la vertu de nuire : leur semence prise à la quantité de deux dragmes, purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Violettes de Damas.

Les Violettes de Damas, ont les feüilles grandes, noirâtres, crenées tout à l'entour, & larges, de fleurs blanches & incarnates, & de figure semblable à la giroflée, elles croissent quelquesfois de telle hauteur qu'elles degenerent en arbre. *Violettes de Damas.*

Barbe de bouc.

La Barbe de bouc pour avoir ses fleurs belles, doubles & plaines, demande un terroir gras & humide. Ses fleurs s'ouvrent au Soleil levant, & se ferment au Midi. Sa racine boüillie appaise les douleurs de côté; prise en forme de looch avec sirop violat, aide fort aux asthmatiques & pleuretiques, cuite en eau & confite en succre, est un preservatif contre la peste, poison, venins & piqueures mortelles : le suc ou eau distillée de cette herbe guerit les playes recentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les playes : l'on emploie la racine de cette herbe, que d'aucuns appellent *Sercifi*, en salade aux tables friandes, icelle boüillie dans le pot avec veau & mouton, puis en deux plats avec beurre & vinaigre. *Barbe de bouc.*

Violette de Mars.

Les violettes de Mars pour la beauté de leurs fleurs, meritent d'être semées en terre grasse & bien labourée. *Violette de Mars.*

Leurs fleurs sont propres à faire gargarismes pour les inflammations & ulceres de la bouche.

Grand Muguet.

Le grand muguet, que les Latins appellent *Ephemeron*, ou *Lilium convallium*, encor qu'il croisse aux bois ombrageux, toutesfois il merite d'être cultivé aux jardins, tant pour la beauté de ses belles fleurs blanches comme neige, d'odeur fort amiable, approchant aux lis, que pour ses vertus, parce que l'eau distillée de ses fleurs mêlée avec de bon vin, fait recouvrer la parole aux apoplectiques, elle est bonne aussi aux paralitiques, aux goutes, & aux sincopes. *Grand muguet.*

Lis d'étang.

Le *Nenuphar* ou lis d'étang, tant blanc que jaune, demande un lieu aquatique & marécageux : aussi nous les voyons croître aux viviers & étans. *Nenuphar.*

La racine de *Nenuphar* blanc cuite en gros vin rouge & bûë, arrête le flux

blanc des femmes, ses fleurs, racine & graine, tant en decoction qu'en conserve sont pour faire dormir & rendre les personnes chastes.

Hyacinthe.

Vaciet. Le Vaciet ou Hiacinthe vient fort bien en terre sablonneuse. Sa racine & graine cuite en vin & bûë, appaise le flux de ventre.

Narcissus.

Narcissus. Le *Narcissus* ainsi dit du mot Grec, à cause que par son odeur presenté au nez elle excite un endormissement & étourdissement, il veut être semé en terroir gras, humide, air chaud, il croit aussi en abondance au Languedoc, & en Italie, & fort peu en ce païs.

Ses vertus. Sa racine boüillie ou rôtie prise en viande ou brevage fait vomir, icelle broyée avec quelque peu de miel, & appliquée, guerit les brûlures : ôte les lentilles & taches du visage, mêlée avec graine d'ortie.

Flambe.

Flambes. La Flambe dite en Latin vulgaire *Gladiolus*, dont est issu le mot François le glayeul, tant bleuës que blanches, veulent être plantées des plantes recentes au mois de Mars jusques en Avril, ou de châtreure de flambes, pourveu qu'ils ayent racines, jamais semées, & ne demandent grande culture. Leurs fleurs sont differentes d'avec celles du souci, parce que celles du souci, s'ouvrent à la lueur du Soleil, & celles des flambes se ferment, & s'ouvrent seulement en tems froid & humide. Ses racines doivent être arrachées de terre, au commencement du Printems, pour être de bonne odeur, puis sechées à l'ombre du Soleil. Quelques uns pour ôter cette humidité superfluë, qui les rend sujettes à être rongées des vers, tant dans la terre, que hors de terre, les font tremper en lessive, puis les sechent, & ainsi s'en servent pour donner bonne odeur au linge & aux habits.

Vertus de flambes. Le jus de leurs racines mis en clistere, mitige la douleur de la sciatique. La racine dessechée & mise en poudre nettoye & fait consolider les ulceres creux & sordides : tenuë dedans la bouche fait l'haleine bonne : mise parmi les habits, les empêche de toute vermine, & leur donne une senteur plaisante. Le jus de sa racine pris par la bouche à plusieurs fois, évacuë les eaux des hidropiques, principalement si on le prend mêlé avec jaune d'œuf à demi cuit. Sa racine mêlée avec la racine d'hellebore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de visage mise dessus. La decoction de sa racine delivre les opilations causées d'humeur crasse, provoque l'urine, fait mourir les vers, pousse le calcul: les Italiens font une confiture de cette racine toute recente avec succre ou miel, & en usent pour tous les effets susdits: l'on fait une huile de ses fleurs trempées en huile, qui a vertu de resoudre, amolir, d'appaiser les douleurs froides des goutes.

Le Lis.

Lis. Lis de diverses couleurs. Lis rouges. Les lis doivent être plantez au mois de Mars & Avril, en ce païs, & aux païs chauds d'Octobre & de Novembre tant blancs qu'orangés, en terre grasse & bien hoüée, vous donnerez telle couleur à leurs fleurs que vous voudrez, si avant que les planter vous macerez leur racine en telle substance colorée qu'il vous semblera, puis arrosez la racine plantée dans la fossette de la même liqueur. On dit que les fleurs de lis proviennent rouges & purpurées, si leur racine avant qu'être plantée, est trempée en lie de vin rouge, ou en cinnabre détrempé, puis de la même lie arrosez en la fosse où elle sera plantée. Ou bien quand le lis est en fleur

fleur au mois de Juin, il faut en prendre dix ou douze plantes, les lier ensemble, & prendre à la fumée, car elles jetteront des petites racines semblables aux lis sauvages. Et quand le tems de les planter sera venu, qui est au mois de Mars & Avril, mettez tremper ces plantes en lie de vin vermeil, jusques à ce qu'elles soient bien teintes, & ayent la couleur rouge quand vous les tirerez : puis plantez-les en fossettes bien rangez, & les arrosez suffisamment de ladite lie : par ce moyen les lis qui en viendront, porteront des fleurs purpurées. Vous aurez des lis recens toute l'année, si avant qu'ils soient ouverts, vous les cueillez, puis les enfermez en quelque bouteille, ou vaisseau bien bouché, afin qu'ils n'ayent point de l'air. Ou-bien enfermez-les en quelque vaisseau fait de bois de chesne bien poissé, afin que l'eau n'y puisse penetrer, & plongez le vaisseau en un puits ou citerne, ou eau courante : ils se garderont ainsi recens toute l'année. Et si durant l'année vous en voulez user, mettez-les au Soleil, afin que par la chaleur du Soleil ils se puissent ouvrir. Et afin que les lis portent des fleurs en divers tems, quand vous planterez leurs racines, vous planterez les unes douze doigts en terre, les autres huit, & les autres quatre, & vous aurez des lis long-tems. *Fleurs de lis en tems d'hiver.*

Un cataplâme fait avec racine d'oignon de lis, graisse de porc, & huile de camomille fait suppurer les bubons. Un onguent fait desdites racines, huile d'amandes ameres, & cire blanche, a une singuliere vertu pour polir & nettoyer la face, & ôter les rides du visage des femmes. L'eau distillée par alambic des fleurs de lis, ôte les rides du visage des femmes, & leur apporte une blancheur incroyable. La racine boüillie, ou cuite entre les cendres chaudes, pilée avec huile d'olive, est un remede singulier contre toute sorte de brûlure, tant de feu que d'eau : Etant cuite avec ails & pilé en lie de vin rouge, rend la couleur netre aux femmes qui sont mal colorées aprés leur couche, si de ce mélange les soirs elles se frottent le visage, & au matin elle se lavent avec eau d'orge. Cette racine cuite & pilée avec vieil oing, appliquée sur les cloux des pieds, les resout totalement, moyennant qu'elle y demeure trois jours entiers : l'eau distillée de ses fleurs avec un peu de saffran & de *Cassia* odorante, fait accoucher les femmes qui sont au mal d'enfant, & pousse dehors l'arriere-faix : l'huile qui est fait de ses fleurs par infusion, profite à remollir les duretez : si vous en frottez avec huile de semence de lin les parties honteuses, par dessus le ventre appliquez de la laine, trempée en huile, les femmes qui sont en travail, seront soulagées. *Vertus du lis.*

Menuës pensées.

Les menuës pensées, autrement dite herbe de la Trinité, ou violettes d'Automne, demandent un lieu sec & sablonneux, elles sont plantées en Printems, & portent fleurs durables jusques en Automne, & mémes jusque en Hiver moyennant qu'elles soient souvent arrosées, & diligemment cultivées. *Menuës pensées.*

Les feüilles ou jus de menuës pensée, prises par la bouche, ou appliquées par dehors, sont singulieres pour glutiner les playes : les fleurs de menuës pensées boüillies & bûës appaisent le mal caduc des enfans quand ils écument : les mêmes fleurs boüillies avec leurs herbes & buës ; nettoyent les poûmons & poitrine, & profitent aux fiévres & inflammations interieures. Leurs feüilles desechées & mises en poudre, buës avec vin vermeil à la quantité d'une demi cueillerée, ont grande vertu pour restraindre le boyau avalé. *Leurs vertus.*

DES HERBES DE BONNE SENTEUR.

CHAPITRE LII.

Du Basilic.

Basilic.

LE Basilic tant grand que petit, est semé en Avril & May en terre grasse : & provient subitement, si incontinent aprés qu'il aura été semé, est arrosé d'eau quelque peu chaude : on le peut aussi semer en Automne, & la semence se veut abrever en vinaigre, duquel s'il est arrosé tant soit peu, il viendra en branches. Si vous le semez en terre seche & exposée au Soleil, incontinent se changera ou en serpolet, ou en cresson. Dés qu'il est semé, il faut traîner pardessus la terre quelque rouleau pour l'affermir, car autrement la semence se corrompra facilement. Il le faut arroser à l'heure de midi, au contraire des autres herbes qui veulent être arrosée au matin ou au soir. Pour le faire haut il le faut émonder souvent avec les doigts, non pas avec un instrument de fer. L'on dit des choses admirables du basilic, qu'il croît plus beau & plus haut s'il est semé avec malediction & injures : outre qu'il y a haine tres-grande entre l'ambre & le basilic : car au lieu que l'ambre par son attouchement attire à soi toutes sortes de pailles, il chasse loin de soi les feüilles & tiges du basilic.

L'odeur de basilic engendre douleur & scorpions en la tête.

Ceux qui sont sujets au mal de tête, ou qui craignent d'en être affligez doivent du tout éviter l'odeur du basilic : car son odeur engendre douleur & pesantur de tête, & même quelquesfois fait naître au cerveau des petits vermisseaux semblables aux scorpions : ce que nous lisons être avenu de nôtre tems à un Italien (comme témoigne M. Holier Docteur en Medecine, en sa Pratique) auquel la frequente odeur du basilic engendra au cerveau un scorpion, qui lui apporta des vehementes douleurs de tête, & à la fin la mort. La plus grande vertu que pourroit avoir cette herbe, est que la femme qui est au mal d'enfant, si elle tient en sa main une racine de basilic avec une plume d'arondelle, elle enfantera incontinent sans douleur.

La Ruë.

La ruë tant domestique que sauvage, n'aime point un lieu humide, ni froid, ni engraissé de beaucoup de fumier : mais sec & chaud, sans vent, & où le Soleil luit beaucoup, à raison dequoi durant l'Hyver la faut couvrir de cendres : car par la naturelle chaleur des cendres, elle resiste au froid. On la peut semer en Mars, Août Septembre, bien qu'elle vienne mieux plantée des racines ou de branches, que semée. Quand elle envieillit, elle degenere en bois : c'est pourquoi deux fois l'an lui faut couper la tige jusques à la racine, pour lui renouveller sa jeunesse, il ne faut permettre s'il est possible qu'elle fleurisse : car si elle fleurit elle en seche plutôt. L'on dit chose admirable de cette herbe, que si la femme qui aura mal versé de son corps, ou qui aura ses mois, touche cette plante, ou en approche tant soit peu, incontinent elle meurt.

Ruë belle.

Pour faire qu'elle vienne belle, & ait un odeur plus plaisant, il la faut planter sous l'ombre d'un figuier, ou l'enter en écorce d'un figuier : car la tepidité & douceur du figuier tempere l'acrimonie de la ruë. L'on dit aussi que la ruë en viendra plus belle, si on met ses branches dans une féve ou oignon, & qu'on les plante ainsi. L'on dit semblablement qu'elle en croît plus belle, si en la semant ou plantant on use de maledictions & injures. Or d'autant que la ruë est amie du figuier, d'autant elle est ennemie de la ciguë, aussi les jardiniers quand ils veulent arracher la ruë, de crainte qu'ils ne se blessent les mains, ils frottent leurs mains de jus de ciguë.

Maledictions profite à la ruë.

La ruë sauvage est de plus grande vertu que la domestique, elle est aussi d'un odeur plus mal-plaisant & fort dangereux à sentir, mêmement d'une vapeur si acre, que si vous l'approchez tant soit peu de vôtre visage, elle vous y excitera un feu volant. La semence de l'une & de l'autre par sa vapeur chaude & seche, desseche la semence, rend les hommes steriles : la semence en decoction profite aux goutes & humiditez de l'amari.

La ruë a une vertu singuliere contre toute sorte de venin. Aussi nous lisons que le Roi Mithridate avoit coûtume d'user d'un opiate fait de vingt-feüilles de ruë de deux figues seches, & de deux vieilles noix, avec bien peu de sel, pour se preserver contre tous poisons ; pour ce regard, l'on doit planter aux jardins, & prés des étables à brebis, volailles & autres bêtails, grande quantité de ruë: car les serpens, lezards, & autres bêtes venimeuses n'approchent point plus prés de la ruë, que son ombre s'épand. Même l'on tient que pour chasser les chats & foines des poulailliers & colombiers, rien n'est de meilleur que de mettre à leur entrée, ou à l'entour d'iceux quantité de ruë, & que pour delivrer quelque lieu des puces & punaises, est bon d'arroser le lieu d'eau épanduë avec un rameau de ruë. En tems de peste ce n'est le meilleur d'approcher du nez de la ruë (comme nous voyons faire à plusieurs personnes) parce que son acrimonie cause un ardeur & exagitation en la partie où elle touche : toutesfois pour attirer le venin d'un bubon ou charbon pestilentiel, rien n'est plus singulier que d'appliquer dessus un cataplâme fait de feüilles de ruë pilées avec levain, graisse de porc, oignons, figues, chaux vive, savon, cantharide,, & un peu de theriaque. Qui aura mangé de la ciguë, ceruse, mandragore, pavot noir, ou de quelque autre herbe, qui par leur grand froid rendent les personnes endormies & stupides, pour se delivrer de ce danger, il faut avaller le jus de ruë, ou du vin où elle aura boüilli. L'eau distillée de ruë infusée partie égale de vin & d'eau rose est bonne au mal des yeux.

Opiate du Roi Mithridate pour la peste.

N'approcher la ruë prés du né.

Bubon ou charbon pestilentiel.

Mal des yeux.

La Menthe.

Toute menthe, soit cultivée, soit sauvage, ne veut point etre fumée, ny grasse, ny exposée au Soleil, plutôt humide ou prés des eaux, au défaut dequoi la faut assiduëment arroser, autrement elle se meurt, elle est semée plus souvent que plantée ; si plantée, soit plantée de racines ou de branches, en Automne, ou au Printems, principalement à l'equinoxe. Qui n'aura pas de sa graine pour semer, pourra en son lieu semer de la graine de menthe des champs, en tournant contre terre le bout aigu de la graine, pour lui donner son naturel champêtre. Quand elle a crû, il ne la faut toucher avec aucun fer, autrement elle mourroit. Et ne se faut soucier de la semer tous les ans : car sans semer ou planter elle revient en grande abondance.

Menthe.

La menthe pilée & appliquée sur les mammelles trop tenduës & pleines de lait, les amollit, & empêche la coagulation du lait : pilée avec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé, pilée & mise en cataplâme conforte l'estomach debile, & aide à la digestion deux ou trois brins de menthe bûs avec jus de grenade appaise le hoquet, vomissement, & la colique. Elle est souveraine pour rendre l'odorat & sentiment à ceux qui l'ont perduë, moyennant qu'on la presente au nez. Sa feüille dessechée & mise en poudre, bûë avec vin blanc fait mourir les vers des petits enfans. Ceux qui aiment le lait, doivent incontinent aprés qu'ils en ont mangé, mâcher des feüilles de menthe pour empêcher que le lait ne se caille en leur estomach: car la menthe a cette vertu d'empêcher la coagulation du

Vertus de la menthe.

lait, même de garder le fromage de toute corruption & pourriture, si l'on l'arrose de jus en decoction de menthe. Appliquée sur le front, appaise la douleur de tête froide. L'eau distillée de toute l'herbe au bain Marie, dans alambic de verre, prise à la quantité de quatre onces, arrête le flux de sang par le nez, ce qui est admirable: ceux qui veulent vivre chastement ne doivent flairer ni manger de la menthe: à raison dequoy anciennement l'on défendoit aux Capitaines de guerre de manger de la menthe.

Le Calament.

Le Calament autrement dit Mentastre, demande un semblable terroir que la menthe: aussi le voyons-nous croître en terroir non labouré prés des chemins passans, & hayes. Il provoque les mois des femmes, soit pris par la bouche ou par fomentation, avec telle violence que les femmes ne doivent s'en servir si elles sont en doute d'être grosses: il est singulier en fomentation pour les douleurs d'estomach, coliques, gouttes, son jus pris par la bouche fait mourir les vers, instillé dedans l'oreille y fait mourir aussi les vers.

Le Thym.

Le Thim tant de Candie que commun vient mieux planté que semé, & demande un lieu exposé au Soleil, marin & maigre, & se doit planter à la my-Mars, en terre bien labourée, à ce que ses plantes plutôt puissent prendre: mêmes afin qu'il puisse croître beau & bien touffu, sera bon d'arroser souvent la plante d'eau ou aura trempé un jour entier du Thym sec, & concassé. Si l'on veut retenir de la graine, il faut en amasser les fleurs ausquelles elle est contenuë, & n'en peut être separée.

Beau Thim.

Graine du Thym.

Un cataplâme fait de Thym cuit en vin, appaise la douleur de la sciatique, les ventositez de ventre, & de la matrice. Le flairement du Thym est souverain pour exciter ceux qui sont pris du haut-mal: même pour les en preserver; il est bon d'environner leur lit de feüilles de Thym: l'usage frequent de Thym avec vin ou lait clair est profitable aux melancoliques.

Vertus du Thym.

Le Thymbre.

Le Thimbre ne demande lieu gras, fumé ni cultivé: mais découvert & exposé au Soleil, pierreux & leger.

Le Thim, comme aussi le Thimbre, sont propres pour nourrir les moûches à miel, & pour les confitures & assaisonnemens des viandes: on les appelle herbes fines.

L'Origan.

L'Origan autrement dit Marjolaine bâtarde, aime la terre âpre, pierreuse & cailloüeuse, & foible, demande toutesfois d'être fumé & arrosé, jusques à tant qu'il ait pris sa naissance & grandeur: bien qu'on le voye venir & croître en plusieurs endroits sans arroser ni fumer. Il se peut replanter de petits rejettons, & le bas en haut, afin qu'il rejette de nouveau, & semer de sa graine, laquelle d'autant qu'elle sera plus vieille, d'autant plutôt sortira hors de terre, encores que l'Origan ne se montre plutôt que trente ou quarante jours aprés être semé en plusieurs lieux on le seme auprés des mouches à miel, parce qu'elles s'y chargent volontiers, & en font un miel excellent.

L'Origan cuit en vin, & mis sur les reins, ôte & dissout la difficulté d'urine: cuit en vin & beu, profite aux bêtes venimeuses, ou picqueures de scorpions & araignées.

Vertus d'Origan.

Un cataplâme fait d'Origan & farine d'orge cuits ensemble,resist les parotides. Sa decoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & foibles : la graine d'icelui beuë avec vin, prepare & dispose la femme à concevoir : les fleurs & feüilles dudit Origan sechées au feu sur un test de terre, enveloppé chaudement en un drapeau, appliquées sur la tête, la tenant couverte, guerissent le rume causé de froid.

L'Hyssope.

L'Hissope ne demande un lieu gras ni fumé : mais découvert & exposé au Soleil : on le peut planter & semer environ l'equinoxe du tems nouveau. On le doit tondre au mois d'Août, & le faire secher pour les potages d'Hyver.

Entre ses vertus principales, elle sert beaucoup pour les affections des poumons, & pour provoquer les mois aux femmes, si on en fait des boüillons pour humer au matin, à jeun. L'on dit que le syrop d'hissope, pris souvent avec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force gravelle & calcul des reins : l'hissope avec figues, ruë & miel boüillis ensemble en eau, & beu profite aux courtes haleines, vieilles & difficiles toux. Pilé avec sel, cumin & miel appliqué, guerit les piqueures de serpent : pilé avec huile, frotté, fait mourir les poux : des pilules faites d'hyssope, marrubium, & racines de pivoine guerissent le mal caduc à la longue. *Vertus de l'Hissope.*

La Sarriette.

La Sarriette doit être plantée ou semée en lieu ni gras ni fumé : mais exposé au Soleil : car souvent on la void croître de soy-même aux lieux maigres & prés de la mer. Elle vient plus gracieuse & de meilleur goût, si elle est semée parmi les oignons. Elle est fort propre aux sausses des viandes.

Ses feüilles & fleurs mises sur la tête en forme de chappeau, éveillent les endormis. Un Cataplâme fait de Sarriette & de farine de froment guerit les gouttes. *Vertus de la sarriete.*

La Coriandre.

La Coriande compatit assez avec toute sorte de terre, toutesfois en terre grasse & neuve, elle vient trop abondamment : & recherche l'air chaud, aussi celle qui croît en un lieu exposé au Soleil, excede en bonté celle qui vient aux ombrages. Quand vous voudrez semer, choisissez la graine plus vieille que vous pourrez : car tant plus elle sera vieille, tant meilleure sera, moyenant qu'elle ne soit moisie : semés-la en terre grasse & humide, & ne negligés pas toutesfois le maigre terroir : & pour la faire bien-tôt sortir, il faut deux jours avant la semer faire tremper la graine en eau. S'il faut fumer la terre où elle sera semée, ce sera de fumier de brebis, ou de chevre sur tout autre.

Son usage excessif apporte la douleur de tête, & tremblement de cerveau, mangé aprés le repas, conforte la digestion, & dissipe les vents, moyennant qu'elle soit preparée : le moyen de la preparer, est de la bien secher, jetter dessus fort bon vin & vinaigre mêlez ensemble, & la laisser ainsi tremper l'espace de vingt-quatre heures, puis le secher, & la garder pour l'usage de la Medecine : pilée en vinaigre, & épanduë par dessus la chair, la garde de corrompre. Elle provoque les mois aux femmes, & on dit qu'autant de grain que la femme en avalle avec du vin blanc, autant de jours elle a ses mois. Sa graine buë avec jus de grenade, fait mourir les vers des enfans. Son jus avec ceruse, écume d'argent, vinaigre & huile rosat, guerit le feu volant & toutes rougeurs : sa graine triturée en vinaigre, garde la chair de se corrompre en Eté. *Vertus de la Coriandre.*

La Sauge.

La Sauge, tant petite & franche que grande, se plante de branche torse au pied, & de racine au Printems & Automne : elle se seme aussi en même tems : sa racine se réjouït d'être entourée de cendres de lessive. Il la faut planter prés la ruë, pour la défendre des serpens & lezards, qui ont coûtume de faire leur gîte proche la Sauge, comme l'on peut connoître par ses feüilles, qui ont souvent leurs extremitez toutes flêtries & sechées, pour avoir été touchées soüillées des serpens. La sauge ne refuse aucun air, chaud ou froid, bien que de sa nature elle vient en terre sterile, pierreuse, & mal conditionnée : si bien qu'en certains endroits d'Espagne les montagnes, en sont peuplées, & les villageois prochains ne brûlent d'autre bois. Pour être belle elle veut être bien hoüée à l'entour,& tenuë nette des feüilles & rameaux qui sont gâtez.

Vertus de la Sauge. Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles, & pour ce regard l'on fait vin de Sauge pour boire, & fomentation avec decoction de sauge pour le tremblement des mains, & d'autres parties. Elle conforte la matrice, reçuë par le bas en parfum : arrête par tel parfum les fleurs blanches aux femmes : celles qui ne peuvent porter leurs enfans à terme, & avortent pour legere cause,doivent le plus souvent au matin,manger quelques feüilles de sauge : car elle contient, fait vivre & fortifie l'enfant, rend les femmes fort fertiles. C'est pourquoi, les Egyptiens aprés grande mortalité, contraignoient les femmes à boire jus de Sauge avec un peu de Sel, se tenant quatre jours sans avoir affaire à leurs maris : puis habitent avec iceux, afin de concevoir & produire force enfans. Pour exciter l'appetit, & nettoyer l'estomach plein de mauvaises humeurs, il faut souvent user de Sauge en ses potages, & autrement : elle soulage les douleurs de tête, & nettoie les dents & gencives : fait bonne haleine, cuite en vin : son eau distillée éclaircit la vûë. La conserve de fleurs de Sauge a les même vertus.

Le Pyment.

Le pyment que les Latins appellent *Botrix*,demande un terroir sablonneux & sec, ou terroir aquatique : mais qui soit glaireux, aussi nous le voyons croître aux torrens rapides : une fois semé il n'est besoin être semé par aprés : car il revient tous les ans plus que l'on ne veut, & vient quasi en arbrisseau.

Vertus du Pyment. Il approche fort aux vertus du Thym, à sçavoir, bon à la retention des mois des femmes, & de l'urine : étant sec mis aux garderobes, donne aux vêtemens un odeur agreable, & les preserve de vermine. Sa decoction avec reglisse, profite infiniment aux courtes haleines, asthmatiques, y ajoûtant un peu de succre ou syrop violat, & à ceux qui crachent de la boüe, à la charge qu'on en use souvent : Son herbe fricassée sur une tuile ardante, arrosée de vin de malvoisie, appliquée sur le ventre, appaise les doüleurs de matrice, encor davantage si vous y ajoûtez des feüilles d'armoise, fleurs de camomille, le tout fricassé avec huile de lis & jaunes d'œufs.

Le Marrhube.

Le Marrube,dit en Latin, *Marrubium* ou *Prassium*, tant noir que blanc, vient en toute terre, & plutôt incultivée que bien labourée : aussi vous le voyez croître prés des murailles, hayes, chemins, & aux bords des champs : il est vray que le sauvage demande les lieux aquatiques, comme fossez, ruisseaux & lieux bas & humides.

Il est fort bon en decoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poûmons, & fait cracher : il provoque les mois au femmes, & fait sortir l'arriere-faix. *Vertus du marrube.*

De l'Aluine.

L'Aluine ou Absinthe Rosmain, ou Pontique, marine, & vulgaire, n'est tant semée ou plantée par son odeur, que parce qu'elle est utile pour la santé, La Romaine vient en lieu sablonneux : la marine en terre salée & cendreuse : la vulgaire en lieu montagneux, pierreux, sec & mal cultivé : pour la planter il faut tordre ses racines.

L'Aluine entre ses autres vertus quasi infinies & admirables, conforte principalement l'estomach chargé d'humeur bilieux, non pituiteux, & pour ce regard l'on en fait du vin appellé vin d'aluine. La decoction de la racine du chiendent avec les sommitez d'aluine, guerit la jaunisse. La conserve de ses sommitez faite d'une livre d'icelles & de trois livres de succre, guerit l'hydropisie inveterée & du tout desesperée, si on en use souvent aprés avoir été purgé : il garde aussi d'enivrer : il est un contrepoison à ceux qui ont mangé des champignons venimeux ou avalé quelque venin, principalement de la ciguë, aux morsures & piqueures d'araignées, & autres bêtes venimeuses. Le jus mêlé avec noyaux de pesches fait mourir les vers. Ses feüilles mises en cendres, & mêlées avec onguent rosat, noircissent les cheveux : Les feüilles mises aux garderobes, contregardent les vêtemens : chassent aussi les moûches & moucherons. *Vertus de l'aluine.*

De l'Auronne.

L'Auronne, autrement dite Garderobe, vient mieux d'être plantée de sa racine ou jettons, que semée de sa graine. Elle ne peut endurer ni trop grand froid, ny trop grande chaleur, & ainsi la faut planter en quelque lieu du jardin qui soit temperé.

Sa semence le poids d'un écu pilée avec quelques-unes de ses feüilles en vin blanc, en y ajoûtant une noix vieille, & un peu de bol Armenien, le tout passé, coulé & bû, est un singulier brevage contre la peste, & toute sorte de poisons. Ses sommitez & fleurs bien battuës & pilées en huile, reduites en forme de liniment servent à faire passer les frissons de toute fiévre, si l'on en frotte la plante des pieds, poignets, & épine du dos des febricitans. L'auronne tant appliqué par dehors, que prise par dedans, fait mourir les vers des petits enfans. Il est vray que Galien défend, que d'autant qu'il est ennemi de l'estomach, l'on en use par la bouche. *Vertus de l'auronne.* *Frissons de fiévre.*

Le Rosmarin.

Le Rosmarin aime principalement le terroir gras mediocrement : vient en tout air : mais mieux aux côtes de la mer, dont il a pris le nom, qu'autre part. Il doit être replanté au renouveau, & Automne, de racines ou de branches torses fichées en terre, & en lieu chaud, ou pour le moins exposé au Soleil, & non trop humide ny sujet au vent de Bize, à cause que cette plante ne peut gueres endurer la froideur, enfin la faut planter sur le Midi contre quelque muraille, & le bon planter est quand il veut poindre, & de petits jeunes brins, trois doigts avant terre, & foulant la terre par dessus : ou d'une partie de la touffe d'icelui, lequel aprés étant aidé de la sarfouë, se peuple & maintient frais, n'étant besoin de l'arroser : si n'est au planter si la terre est grasse, toutesfois si vous l'arrosez, il en sera plus fourni, & fleurira davantage. Tandis qu'il

eſt jaune, il veut être diligemment ſarclé & émondé : il ne demande aucun fumier, mais du terreau, & être chauſsé de bonne terre : la lie du vin & les briſures de brique, miſes au pied d'icelui ſous terre, le font merveilleuſement croître. Il y a deux ſortes de roſmarin, dont l'une porte ſemence, l'autre non. Quelques-uns le plantent à foiſon auprés des ruches, parce qu'il a la fleur hâtive, & parce que les moûches à miel s'y plaiſent beaucoup & s'en maintiennent plus ſaines, & font meilleur miel que celles qui n'en goutent point : la fleur ſe gardera un an ou deux ſans ſe gâter, ſi vous les cueillez bien nettement, & ſans mélange d'autres choſes, & l'ayant fait un peu ſecher au Soleil, tant qu'elle ait poſé ſa fraîcheur, faites la achever de ſecher à l'ombre, & ne l'enfermez qu'elle ne ſoit ſeche.

Vertus du Roſmarin. En tems de peſte il eſt bon de parfumer la maiſon de Roſmarin : car ſa fumée chaſſe le mauvais air. Ses feüilles & fleurs ſont bonnes contre les douleurs de tête principalement à arrêter les fleurs blanches, ſi la femme en uſe long-tems au matin : ſur tout pour rendre la vûë meilleure, ſi celui qui aura la vûë foible mange à jûn des feüilles & fleurs de Roſmarin tenantes enſemble avec pain & ſel tous les matins. Ses fleurs miſes en conſerve confortent l'eſtomach, & ſont bonnes aux melancoliques, mal caduc, convulſion, paraliſie. Sa graine bûë avec poivre & vin blanc, guerit la jauniſſe, & delivre les obſtructions du foie. La decoction de ſes feüilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & debiles, ſi en lavez la tête. L'on fait des curedents fort bons de ſes verges, & des charbons pour tracer les peintures.

Le Jaſmin.

Vertus du Jaſmin. La culture de Jaſmin eſt ſemblable à celle du roſmarin, ſauf que le Jaſmin eſt toûjours verd & non ſujet à la gêlée comme le Roſmarin, & eſt fort recommandable pour les berceaux, éſpaliers, & ornemens des parterres. L'on peut faire une huile de ſes fleurs long-tems infuſes en huile d'amandes douces preſsées dans un ſac entre les preſſes, qui eſt ſouverain pour conforter les nerfs foulez & autres parties du corps tourmentées de goutes froides : pour appaiſer les tranchées des petits enfans.

Le Serpolet.

Le Serpolet ſe plaît d'être planté ou ſemé en terre prés des fontaines, ruiſſeaux, ou puits, mal cultivée, ſoit ſeche en Eté, & pleine d'eau en Hiver, & jette par ce moyen de plus belles feüilles. Il demande neanmoins un terroir qui ſoit ni gras, ny fumé : mais exposé au Soleil, & veut être ſouvent tranſplanté. Quelquesfois il vient du baſilic qui eſt mal cultivé.

Vertus du ſerpolet. Le ſerpolet cuit en vinaigre & huile roſat, appaiſe les douleurs de tête, ſi on en frote les tempes. Boüilli en vin & bû, provoque les fleurs aux femmes, fait ſortir l'arriere-faix & l'enfant mort : avec miel nettoye les poûmons, aide au mal caduc : ſa decoction profite aux ventoſitez, enflûres, & duretez de matrice. Le parfum de ſerpolet, fait mourir les ſerpens, & autres bêtes venimeuſes, & chaſſe les puces. Le poids d'un écu de la poudre de ſerpolet deſſeché, bû avec eau appaiſe les tranchées, & délivre les difficultez d'urine.

Le Pouliot.

Le pouliot vient bien ſemé & planté, auquel il faut obſerver, que ſi on le plante de ſa racine ou de branches en Automne, il produira des feüilles & fleurs vers la mi Novembre : une fois planté il dure à jamais, moyennant qu'on l'émonde tous les ans : le faut arroſer ſoigneuſement.

Le

Le pouliot est souverain pour les hidropiques, pour la rate, pour la jaunisse, pour faire accoucher les femmes qui sont en travail, pour leur faire vuider l'arriere-faix, & provoquer les mois bû avec vin blanc. Le parfum du Pouliot fait mourir les puces, & les bêtes venimeuses. Un cataplâme fait de Pauliot, cuit en vin, appaise les sciatiques. *Vertus du Pouliot.*

L'Aneth.

L'Aneth aime mieux être planté que semé, & demande un terroir qui soit tiede & plus sujet à froidure. Si tu veux qu'il vienne beau, le faut souvent arroser. Quand on le seme il n'est besoin de couvrir sa graine de terre, parce qu'elle n'est sujette à être mangée des oiseaux.

L'Aneth a vertu d'appaiser les vapeurs & tranchées, vomissement, sanglot ou hoquet, seulement au flairer, de provoquer l'urine, & aider la digestion de l'estomach, il fait venir le lait aux nourrices, guerit les suffocations de matrice, meurit toutes tumeurs. *Vertus de l'Aneth.*

L'Anis.

L'Anis desire terre bien amendée, labourée, grasse, & fumée : on le doit semer en Mars, & souvent l'arroser.

Chacun sçait combien est utile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont sujets aux tranchées de l'estomach & des intestins, au hoquet & sanglot, qui ont des raports, qui ont mauvaise haleine : & qui desirent avoir le tein beau : aprés le repas conforte aussi la digestion. Il est bon aux nourrices pour leur faire avoir force lait. *Vertus de l'Anis.*

L'Ammi.

L'Ammi demande un tel terroir & telle culture que l'Anis, lequel une fois semé, y croît tous les ans de leger, par sa graine qui tombe de soi-même, il croît aux terres de repos.

Sa graine est tres-bonne contre les torsions & tranchées, pour provoquer les mois aux femmes, pour faire pisser, si elle est buë avec vin, moyennant qu'on en use peu souvent, autrement il fait venir les pâles couleurs : son parfum nettoie la matrice : & rend les femmes de steriles fecondes, si avec ce parfum la femme sterile prend tous les matins de deux jours l'un le poids d'une dragme de cette graine pulverisée avec vin, trois heures avant manger, par quatre ou cinq fois : mais cependant faut que le mari couche avec sa femme aux jours qu'elle usera de cette poudre : chose experimentée plusieurs fois. *Vertus de l'Ammi.*

Le Carvi.

Le Carui se seme au mois de Mai, en terre bien nette & fumée : ainsi qu'avons dit au jardin potager.

Sa graine aide à la digestion, fait pisser, éteint toutes ventositez, & a les mêmes vertus de l'Anis : redigée en poudre, est mêlée avec heureuse issuë parmi les remedes qui servent aux coups orbes. *Ses vertus.*

Le Cumin.

Qui veut avoir de beau Cumin le faut semer en terre bien grasse, & chaude, ou exposée au Soleil d'Orient entre les herbes potageres (car il vient mieux) au commencement du mois de Mai. L'on dit aussi que pour le faire bien venir, il le faut semer avec injures & maledictions : il ne le faut aussi-tôt arroser aprés qu'il est semé, encores qu'aprés qu'il soit sorti hors de terre, il demande d'être souvent arrosé. *Cumin.* *Injures servent au Cumin.*

Sa semence prise par la bouche, dissipe les vents qui viennent par haut, appaise

les tranchées, & delivre de la difficulté d'urine. Pour ôter la noirceur d'un coup orbe sans playes, est bon incontinent d'appliquer dessus la poûdre de Cumin bien dêliée, & bien chauffée au feu : reçûë en parfum par bas, ou inserée dans les lieux, aide à concevoir : le parfum de cette graine reçu au visage, rend la face pâle & mortifiée : dequoi sçavent bien se servir les personnes, qui veulent dissimuler la sainteté ou preud'hommie, & maceration de corps.

Le Fenoüil.

Le Fenoüil ne refuse air ni aucune terre, toutesfois son naturel s'addonne plus à l'air chaud qu'au froid, & à la terre graveleuse qu'à la meilleure : il refuit tant seulement la glaireuse, & n'y profite point. On le seme au renouveau & en Automne, & on le plante aux mêmes saisons, replantant les tiges d'une touffe chacune à part, ou la touffe entiere, toutesfois celui qui est doux demande plutôt d'être semé que planté, même plutôt en Printems qu'en Automne : car il vient plus doux, & en fait de plus gros grains. On le doit semer & replanter en terre exposée au Soleil, & mediocrement sechée, & legere de semence, n'ayant plus d'une année : le faut tenir nettement tandis qu'il naît, jusques à ce qu'il soit parvenu à son accroissement, car autrement les méchantes herbes le pourroient suffoquer.

Fenoüil doux. Pour avoir du fenoüil fort doux, mettez la semence dedans une figue de Marseille, & la semez ainsi, ou bien mêlez du miel avec la terre où vous voulez semer le fenoüil ; ou bien faites tremper une nuit entiere ou deux de sa graine en miel, ou eau de miel, ou lait, le rafraîchissant & remuant, comme nous avons dit cy-dessus des melons.

Clarté des yeux. Le fenoüil, tant feüilles que de semence, est du tout dedié pour la clarté des yeux, & on tire quelquesfois du jus de ses feüilles & tiges encores tendres, que l'on seche, & garde pour cét effet. Quelquefois l'on distille de l'eau de fenoüil tout seul, ou mêlé avec miel. La semence de fenoüil est bonne pour dissiper les vents, prise aprés le repas, encores qu'elle soit de difficile digestion, & apporte au corps petite nourriture. On le peut manger verd dés le commencement d'Août, & même les cotons & troncs plus tendres peuvent être confits, & les rameaux chargez de ses grains avec sel & vinaigre en pots de terre, pour en user en toute saison, durant qu'il fait quelque chaleur excessive. L'usage frequent de fenoüil apporte abondance de lait aux femmes.

La Marjolaine.

En marjolaine. La marjolaine vient de semence & de racine, ou de rejettons comme la sauge : elle demande des lieux ombrageux, une terre bien fumée, grasse, & souvent arrosée. Elle sera plus belle si on la transplante au commencement de l'Eté. Il faut défendre sa racine des rats & souris : car cette vermine lui fait la guerre, ce que vous verrez être vray, si vous voulez l'experimenter.

Ses vertus. Le jus exprimé de ses feüilles, attiré par les narines, purge le cerveau : reduite en lessive, deseche les catarres & humiditez de tête. Le boüillon où elle aura cuite, est utile pour le commencement de l'hidropisie, pour ceux qui ont difficulté d'urine, & qui ont des tranchées.

L'Armoise.

L'armoise. L'Armoise soit plantée ou semée, en lieu sec & pierreux, au contraire d'une autre herbe qui lui ressemble, nommée herbe S. Jean, qui croît aux marécages, & est l'Auronne mâle.

Ses vertus. L'armoise a singuliere vertu contre la morsure des serpens, usée tant dedans

que dehors, mêmes contre la peste : les Allemans n'ont point de remede plus singulier contre la peste que l'armoise mise en cendre & reduite en sel chimique, pour en user si-tôt qu'on se sent frappé de peste, avec quatre ou cinq doigts de bon vin, ou malvoisie, puis se mettre dans le lit pour se faire suër deux ou trois heures, elle a singuliere vertu contre les affections de la matrice : car ses feüilles mises en un sachet ou reduites en forme de cataplâme, & appliquées chaudement sur le nôbril jusques aux aines, provoquent les mois, & remedient à la suffocation de matrice. Ses feüilles pilées avec huile d'amandes ameres appliquées sur l'estomach, appaisent les douleurs. L'on fait un singulier pessaire pour provoquer les mois aux femmes avec les feüilles d'armoise, myrrhe, figues, le tout broyé avec huile d'Iris : sa racine pulverisée, bûë avec vin blanc, purge la matrice, dont on pousse le mauvais germe & arriere-faix : son jus est bû heureusement contre l'*Opium* : la poudre de ses feüilles dessechées bûë avec vin le poids de trois dragmes, sert à la sciatique. L'on dit que le voyageur qui porte l'armoise entiere liée aux jambes ou cuisses, ne se trouve las, & que penduë sur l'entrée de la maison chasse tous enchantemens & sorcelleries. Quand la femme travaille à enfanter, & on ne peut avoir son arriere-faix, rien n'est meilleur que de lui appliquer sous le nombril, sur les cuisses, & aînes, un cataplâme fait de feüilles d'armoise, cuites avec farine d'orge : mais incontinent que l'enfant ou arriere-faix sera sorti, il faut ôter ce cataplâme, autrement il attireroit la matrice même. Si vous pilez du jus d'armoise avec jaunes d'œufs cuits, en y ajoûtant graisse de pourceau, & semence de cumin, & appliquez le tout en cataplâme sur la matrice, vous appaiserez les douleurs qui viennent aprés l'accouchement.

L'Atanaise.

L'Atanaise tant grande que petite vient aux lieux moites, comme aux rivages des fleuves & ruisseaux, aux lieux secs, ainsi que la voyons croître aux voies & bords des chemins. *L'Atanaise.*

Sa fleur & semence bûë avec du lait ou du vin, fait mourir les vers : on l'appelle mort aux vers. Elle sert à provoquer l'urine : rompre le calcul & gravelle des reins, principalement aux hommes, comme la matricaire fait aux femmes. *Ses vertus.*

La Matricaire ou Espargoutte.

La Matricaire ou Espargoutte, demande semblable culture & terroir que l'armoise, elles sont aussi de semblable vertu : toutes deux dediées aux affections de la matrice : la Matricaire est en cela recommandable, d'autant que ses fleurs, & ses feüilles, pilées & appliquées sur la dent, ou mise dans l'oreille du côté du lieu malade, appaisent totalement la douleur des dents. C'est pourquoi les Parisiens l'appellent *Espargoutte* : d'autant que ses feüilles ainsi appliquées, font distiller par la bouche goutes à goutes l'humeur pituiteuse qui cause la douleur : Elle est bonne à ceux qui ont tournoyement de tête, aux melancoliques, & aux calculeux. *La Matricaire.* *Douleur de tête.*

L'Herbe aux chats.

L'Herbe au chats est une espece de calament, de laquelle avons parlé cidessus, ainsi dite à raison que les chats se plaisent infiniment à son odeur, & se veautrent à l'entour de ses feüilles & tige : elle vient sans grande culture aux lieux marécageux & aquatiques, comme l'on peut voir par experience.

L'on dit qu'elle a singuliere vertu pour faire concevoir les femmes. Aussi les Medecins ont coûtume d'ordonner des bains & fomentations faites de cette herbe, pour les femmes qui ne peuvent concevoir & avoir enfans. *Herbe aux chats.*

Le Stechas.

Stechas.

Le Stechas, herbe de fort bonne odeur, fort frequente en Languedoc & en Provence : elle demande d'être diligemment cultivée en une terre grasse, & exposée au Soleil.

Ses vertus.

Sa decoction, syrop, ou eau distillée fortifie le cerveau & la memoire, delivre des opilations du foie, poûmons, rate, & matrice, ceux qui sont bilieux n'en doivent user, parce qu'il les trouble grandement, fait vomir, altere beaucoup, & apporte une chaleur par tout le corps.

La Lavande.

Lavande.

Le lieu sec, pierreux, & exposé au Soleil, est fort propre pour la plante de la Lavande, tant mâle que femelle. Avant qu'elle jette ses fleurs faut la tondre & émonder souvent.

Ses vertus.

Elle est odoriferante, étant seche propre à mettre parmi le linge & habits, leur donnant son odeur, preservant de la vermine. Elle est souveraine pour fortifier les nerfs foulez & lassez, ou autrement mal disposez de quelque cause froide : & pour cela les bains & fomentations faits de Lavande aux paralisies, convulsions, apoplexies, & autres semblables maladies, sont souverains, ses fleurs avec canelle, noix muscades, & cloux de girofle, guerissent les battemens de cœur : l'eau distillée de ses fleurs, prise la quantité de deux cueillerées, rend la parole perduë, guerit les syncopes & mal de cœur : la conserve & eau distillée, font le même : son huile deseche les catarres, & ointe sur la nuque du col, est singulier pour les étonnemens de nerfs.

La Toute-bonne.

La Toute-bonne.

La Toute-bonne, autrement dite des François *Orvale*, parce qu'elle vaut autant que l'or, vient en toute terre, & sans semence, & avec semence : elle demande toutesfois d'être souvent arrosée.

Ses vertus.

Ses feüilles pilées & appliquées tirent les épines, & éguillons fichez de quelque partie du corps que ce soit, même fait sortir l'enfant du ventre de la mere qui est en travail. Le vin où elle aura trempé en petite quantité, rend les personnes gayes & joyeuses, & promptes à Venus. Sa graine mise dans l'œil & tournée par plusieurs revolutions à l'entour du rond de l'œil, le nettoie & clarifie en le purifiant de l'humeur pituiteuse, duquel on trouve la graine chargée, & comme entourée de petites membranes, aprés qu'on l'a tirée de l'œil. Sa fleur & semence mises dans un tonneau plein de vin doux, alors que le vin bouilt encore, lui donne un goût de malvoisie. Il est vrai, que ce vin enivrera facilement & donnera douleur de tête, ainsi que nous voyons faire en la biere, à laquelle les brasseurs font boüillir de l'orvale au lieu du houblon.

Vin ayant goût de malvoisie.

La Nielle.

Nielle.

La Nielle domestique doit être semée en terre grasse & bien labourée. Le parfum de sa graine arrête les catarres, seche le cerveau, & fait revenir l'odorat perdu : boüillie avec eau & vinaigre, & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents.

La Melisse.

Melisse.

La vraye Melisse vient plutôt aux bois & forêts, qu'aux jardins : toutesfois qui en voudra avoir en ses jardins, il faut la semer en terre grasse, & bien amendée, où l'ardeur du Soleil ne donne pas beaucoup.

Ses vertus.

Elle sert à réjouïr le cœur, & delivre l'esprit des pensées & imaginations melancoliques : elle est bonne non seulement contre les morsures & piqueures des bêtes venimeuses, mais aussi contre la peste, en usant en quelque sorte que

ce soit, mais encores si un homme se doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuse, comme il arrive souvent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables, elles y sert de remede singulier. Ceux qui font état de nourrir des moûches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir si elles s'en sont allées, frottent leur ruches avec fleurs de Melisse : comme pour les chasser & faire sortir, frottent leurs ruches avec fleurs d'espargoutte.

La Camomille.

La Camomille tant blanche que jaune, n'a besoin de grande culture : ce lui est assez de la planter en un terroir sec, maigre & pierreux. *Camomille.*

Pour amollir, resoudre, rarefier, & lâcher, la Camomille est singuliere : & pour ce regard nul remede est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feüilles & fleurs. Les feüilles de Camomille pilées avec vin blanc, font un brevage profitable pour guerir toutes sortes de fiévres, principalement tierces, à raison dequoi les Prêtres d'Egipte la dedioient au Soleil : même l'eau de Camomille bûë tiede au commencement de l'accez, guerit du tout la tierce par vomissement : les feüilles de Camomille encores verdes, mortifiées sur une tuile ou poësle ardente, appaisent soudainement les douleurs de tête. *Ses vertus.*

Le Melilot.

Le Melilot ne refuse aucune terre, soit seche, aime neanmoins d'être arrosé. *Melilot.*

Le Melilot resout, rarefie, & amollit comme la Camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est recent, ou quand il pleut en Eté, appaise les douleurs de quelque partie que ce soit.

Les Pommes d'Amour.

Plusieurs fort envieux d'embellir leur parterre de toutes sortes de plantes y font croître des pommes d'amour, que les Latins appellent *Mala insana*, ou *Melo gena*, à raison de la beauté de leur fruit, qui est aussi gros que le concombre, tirant sur le rougeâtre. Elles se doivent semer au Printems en terre grasse & bien amendée, en lieu fort exposé au Soleil, d'autant qu'elles sont impatientes de toute froidure, demandent telle culture que le concombre. *Vertus.*

Plusieurs friands mangent de ces pommes comme des champignons : ôtant leur écorce, les taillent en tranches, font cuire en eau, puis les fricassent avec fleur de farine & beurre ou huile : & les saupoudrent de sel & poivre battu : telle viande sert à rendre les personnes prompts au jeu des dames rabbatuës, d'autant qu'est venteuse : mais cependant engendre humeurs bilieuses, obstructions, infinies douleurs de tête, tristesse, songes melancoliques, & enfin des fievres longues. *Pommes d'amour.*

La Mandragore.

La Mandragore tant mâle que femelle est plus recommandable pour la beauté de son fruit, de ses feüilles, & de toute sa plante que pour sa senteur : la faut semer, & planter en quelque lieu ombrageux en terre grasse & bien amendée, la garder aussi du froid, duquel totalement elle est impatiente. *Mandragore.*

Les pommes de Mandragore font dormir, si vous en mettez une derriere vôtre oreiller étant couché au lit : sont toutes fables ce que l'on dit de sa racine, laquelle n'est si rafraichissante que la pomme, au contraire, a la vertu de dessecher, amollir, & resoudre toutes duretez de foie, de ratte, des écroüelles, & autres telles tumeurs tant dures & contumaces soient-elles. Qui plus est, Dioscoride recite, que si l'on fait boüillir la racine de Mandragore avec l'Ivoire l'es- *Vertus.*

pace de six heures, elle rend si maniable, & amollit de telle façon l'Ivoire, que l'on peut par aprés bailler telle forme à l'Ivoire qu'on voudra, par avanture ceux qui nous apportent par deçà la Licorne, vient de telle ruse, qui par artifice font amollir l'Ivoire ou la corne de cerf, à laquelle ils donnent la forme de Licorne telle que nous la voyons.

La Pomme dorée.

Pomme dorée. L'on voit depuis quelque tems une plante quasi semblable aux pommes d'amours, qui porte un fruit rond comme une pomme, distingué en son écorce comme un melon par tranches, au commencement verd, puis quand il est meur quelquesfois doré, quelquesfois rougeâtre. Cette plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger : car son fruit mangé excite une nausée & vomissement.

CHAPITRE XLIX.

La forme de disposer les herbes par compartimens de diverses façons.

NOus avons décrit la forme de ranger les herbes, tant odorantes qu'à bouquets par planches & carreaux particuliers, maintenant parlons de la forme de les disposer par Compartimens de diverses façons, & par labirinthes que l'on appelle *Dædalus*: Dequoi à la verité je ne pourray prescrire un projet qui puisse être universel, & comme une ordonnance inviolable, d'autant que la façon des Compartimens depend en partie de l'esprit & intention du jardinier, en partie du plaisir du maître & Seigneur à qui appartient le parterre : l'un desquels suit les caprices de son cerveau : l'autre veut son œil être contenté selon sa fantaisie. Toutesfois afin que rien ne soit ici obmis, dont vous puissiés prendre plaisir & contentement, à voir & contempler la beauté de vos parterres, je vous proposeray plusieurs figures de Compartimens, & la maniere de les dresser comme il faut, afin que vous ayés moyen de choisir ceux qui plus vous plairont, & seront davantage agreables. En quoi je desire que vous me sçachiés bon gré, & soyez obligé à Monsieur Porcher, Prieur de Creci en Brie, le plus excellent en cet art qui soit non seulement en France : mais en toute l'Europe, non à moi qui ne parlerai que par la bouche, écrits & enseignemens, presens, & oculaires qui lui a plu me communiquer. Donc, pour entrer en matiere, toutes les herbes odorantes, & bouquets qu'avons cy-dessus mentionnés, ne sont propres & convenables à faire des Compartimens. Les plus propres sont le Pouliot, la Lavande, l'Hissope, le Serpolet, le Rômarin, le Thim, la Sauge, la Marjolaine, la Camomille, les Violettes, les Marguerites, le Basilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'à bouquets, à sçavoir la Lavande & le Rômarin, l'on peut faire des bordures de buis : mais parce que le buis est d'odeur mal plaisante, l'on s'en doit passer, toutes les autres herbes comme le Pouliot, l'Hissope, le Serpolet, le Thym, la Sauge, la Marjolaine, &c. sont propres pour être employées pour les carreaux, ou autres telles menuës façons que l'on met au milieu des bordures, ou dont sont faits les Compartimens des Carreaux sans bordures, tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures sont faites, doivent être plus hautes & plus touffuës que celles dont sont faits les Compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui sont au milieu des bordures, afin que la beauté du Parterre se puisse voir & paroître plus aisément.

Or j'appelle ici bordure tout ce qui environne le Compartiment, & les allées du jardin : j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux separez l'un de l'autre,

Les Compartiments tant ſans bordures qu'avec bordures ſont, ou quarrez de largeur & longueur égale, ou quarrez inégalement ; à ſçavoir plus larges que longs, ou plus longs que larges. Ou de forme ovale, ou de figure mélée de rond, & de quarré : ou de telle autre forme qu'il plaira au Jardinier, à ſçavoir, en forme de fleur de Lis, de lacs d'amours, de Lion rampant, & autres ſemblables portraits.

Ce qui ſera au milieu des Compartimens avec bordures, ou ſans bordures, ſera de figure quarrée, ovale, ronde ou entremêlée de quarré & de rond, ou de telle forme.

Si au milieu des carreaux rompus vous voulez planter quelque herbe, il ne faut pas qu'elle ſoit plus haute, mais moindre & plus courte que celle deſdits Compartimens, afin qu'elle n'empéche la vûë du parterre. Il eſt vrai, qu'en ce milieu vous y pourrés planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme auſſi quelque arbriſſeau non touffu, ni de longue étenduë, qui ſoit de droite tige comme le Ciprés, & le Laurier.

Mais pour la beauté du Compartiment vous n'y devez rien planter, ou ſi vous y plantés quelque herbe, il faut qu'elle ſoit plus baſſe en tige que l'herbe qui environne : le Compartiment qui eſt avec bordure ne doit être fait que de deux ſortes d'herbes, à ſçavoir, de Lavande, ou de rômarin, ou de bouis, pour les bordures : & du Pouliot, ou d'Hiſſope pour le dedans. Il eſt vray, qu'au milieu, & aux quatre coins d'icelui, l'on y pourra planter quelque Cyprés, ou Rômarin, ou telle autre herbe, ou arbriſſeau qui ne ſoit point touffu ni de longue étenduë : mais de droite tige.

Mais le Compartiment des carreaux rompus ſe peut faire d'herbes diverſes, & differentes, qui toutesfois ne puiſſent croître grandes & hautes, d'autant qu'elles empécheroient la veuë du parterre : mais qui ſoient courtes & non touffuës, telles ſont la Sauge, le Pouliot, la Marjolaine, Camomille, Marguerites, Violetes, Baſilic, Rhuë, & autres telles, leſquelles herbes ſeront plantées en divers carreaux pour diverſifier le Compartiment, & donner couleur aux petits carreaux rompus, vous y pourrez mettre quelques petits oiſeaux, hommes, ou autre tels portraits faits de Rômarin, ſelon vôtre plaiſir & l'invention de vôtre Jardinier.

Les herbes dont les Compartiments ſont dreſſez, ſe doivent planter par racines, ou par boutures : le tems de les planter eſt en Janvier, Fevrier, Mars & Avril.

Il eſt vray, que ſi vous plantés les herbes, principalement le Pouliot, & la Lavande, par bouture, la bonne plante ſe fera à la fin de Janvier, & dans le mois de Fevrier, & non plus tard : parce que cette bouture ne gelera, pour quelque gelée qui puiſſe ſurvenir : & ſi cependant elle n'aura beſoin d'arroſement, d'autant qu'elle aura pris racine avant que les chaleurs ſoient venuës.

Auſſi ſi vous plantés les herbes par racines, vous devés attendre en Mars ou Avril, & bien adviſer que vos herbes ayant vives racines, bonnes & ſuffiſantes, autrement elles ne pourront prendre terre, mais la plûpart mourront. Il faut auſſi qu'étant plantées, vous les arroſiés ſouvent, & à raiſon des chaleurs qui croîtront de jour en jour, autrement elles flétriront ou croîtront chetives, ou mourront à vûë d'œil.

C'eſt pourquoi pour plus grande ſeureté, je vous conſeille de planter vos

herbes plutôt de bouture que de racines. Car il vous sera plus facile, & de moindre frais, d'avoir des boutures que des herbes ayant racines, encores vous aurés de peine à les entretenir & faire paroître : d'autant qu'elles viendront en assurance sans être arrosées, & sans aucun danger des gelées, & paroîtront belles & touffues lors que l'Eté commencera, pour planter dans terre, soit racine, soit bouture, il faut faire les fosses avec une cerfuette emmanchée de court, plutôt qu'avec une fiche : ce que vous experimentez beaucoup plus aisé.

Voilà la plûpart des choses que vous devés observer diligemment avant que mettre la main à l'œuvre, pour bâtir vos Compartimens. Or d'autant que la beauté d'iceux depend du tout d'une forme bien proportionnée, disposition bien ordonnée, qui puisse donner plaisir à l'œil, pour acquerir cette loüable & agreable proportion à vos Compartimens; vous devez en premier lieu voir quel est l'espace du lieu de vôtre parterre, auquel vous voulez disposer vos Compartimens, afin que selon telle espace, vous leur donniés telle forme que le lieu pourra contenir. Puis il faut avoir plusieurs toises de cordages menuës, & neanmoins assez fortes : plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que vous voudrés donner à vos Compartimens.

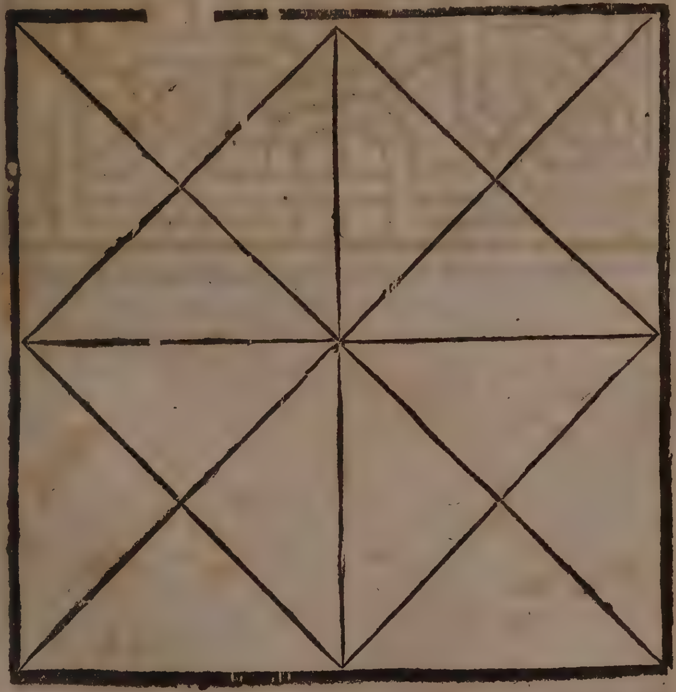
Voici le moyen que vous tiendrés à dresser un Compartiment avec bordure. Avant que vous tendiés les cordes pour donner les alignemens, prenez premierement la largeur & longueur de la bordure, telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle vous ferez la bordure plus large & longue, plus petite & étroite.

Il est vrai, que si vous avez une terre assez suffisante, comme environ de soixante pieds en carré, pieds communs, qui contiennent chacun douze pouces, vous pourrés faire la bordure assez ample, & si moins ample, pourrez faire les entrelas au large. Vous compasserés si bien vôtre bordure, que vous y reserverez espace pour y faire un petit Compartiment au milieu. Quand vous aurés fait vôtre projet de la terre, vous commencerés à tendre les cordes avec fiches bonnes & fermes, pour prendre premierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour : puis vous tendrés les cordes à la croisée, de laquelle croisée, comme aussi de l'entour de ladite bordure, vous ne devez ôter les fiches, ni cordeaux, jusques à ce que vous ayés planté toute la bordure, pour le moins un côté ou une moitié; parce que c'est toute la conduite dudit Compartiment & bordure : car c'est où vous devez prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. De plus vous tendrez au milieu de ladite bordure un cordeau pour prendre les milieux & pour vous conduire. De plus vous aurez deux cordeaux qui seront de la lõgueur de ladite bordure ou Compartimẽt deux pieds davantage, qui se nomment volans ou courans, parce qu'on les porte de lieu en autre, pour planter les herbes dedans ladite bordure. De plus, vous tendrez un cordeau de coin en coin, sans lequel cordeau vous ne pourriez dresser vos coins. Voilà la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quant aux Compartimens enclos dedans les bordures. Pour prendre la mesure des quarrez, ayés deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'une de huit pieds, & l'autre de trois à quatre, la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites : sur lesquelles perches vous y marquerez vos proportions pour y faire des quarrez & autre chose qu'il vous plaira y faire. Pour les ronds, il faut un instrument duquel vous verrez ci-aprés la figure, appellé vulgairement des jardiniers Billeboquet, donnés lui tel nom qu'il vous plaira, qui est fait en

cette ſorte, vous prendrés une fiche un peu plus groſſe que le pouce, vous y mettrez une corde de telle groſſeur que celle du jardin, de 3. ou 4. pieds de longueur, ſelon la longueur, & grandeur, que vous voudrés donner à vos ronds, vous y ferez des nœuds ſelon la grandeur, & puis un autre nœud pour la 2. pour la largeur de la bordure, qui ſera de 8. à 9. pouces, ou moins ſi vous voulez : mais je vous veux bien advertir que ſi vous les faites plus petits, la bordure ſera offuſquée, & n'en ſera de longue durée: toutesfois je remets cela à vôtre diſcretion. A chaque nœud du dit cordeau pour faire les ronds, vous mettrés derriere le nœud tout contre, un petit bâton de 4. doigts de longueur plus ou moins, comme il vous plaira, gros comme le doigt. Par le moyen de ces nœuds plus courts, ou plus longs, vous ferés vos ronds tant & ſi grands ou petits qu'il vous ſemblera, ſi vous n'aimez mieux faire 2. Billeboquets un pour les grands ronds.

Cette figure montre la forme qu'il faut ſuivre pour dreſſer les cordes pour faire un Compartiment avec ſa bordure. Les lignes ſerviront auſſi pour faire une bordure de carreaux rompus avec un petit Compartiment au milieu, ainſi comme tu en vois le carré au milieu, & vous en verrés és figures ci-aprés preſentées. Pour bien aſſeurer vôtre fait, vous laiſſerés toutes les cordes tenduës & les fiches fichées dans terre, juſques à ce que vous ayés entierement parachevè la bordure, à ſçavoir les cordes de la croiſée du milieu, celles qui vont de coin en coin, & celles qui font les côtez de la bordure.

STILLE POUR DRESSER LES CORDES POUR faire un Compartiment ſimple ſans bordure. Il faut laiſſer les cordes tenduës juſques à ce que tout le Compartiment ſoit parachevé.



STILLE DES CORDES TENDUES sur le Compartiment ſimple.

STILLE DES CORDES TENDUES sur le Compartiment simple.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

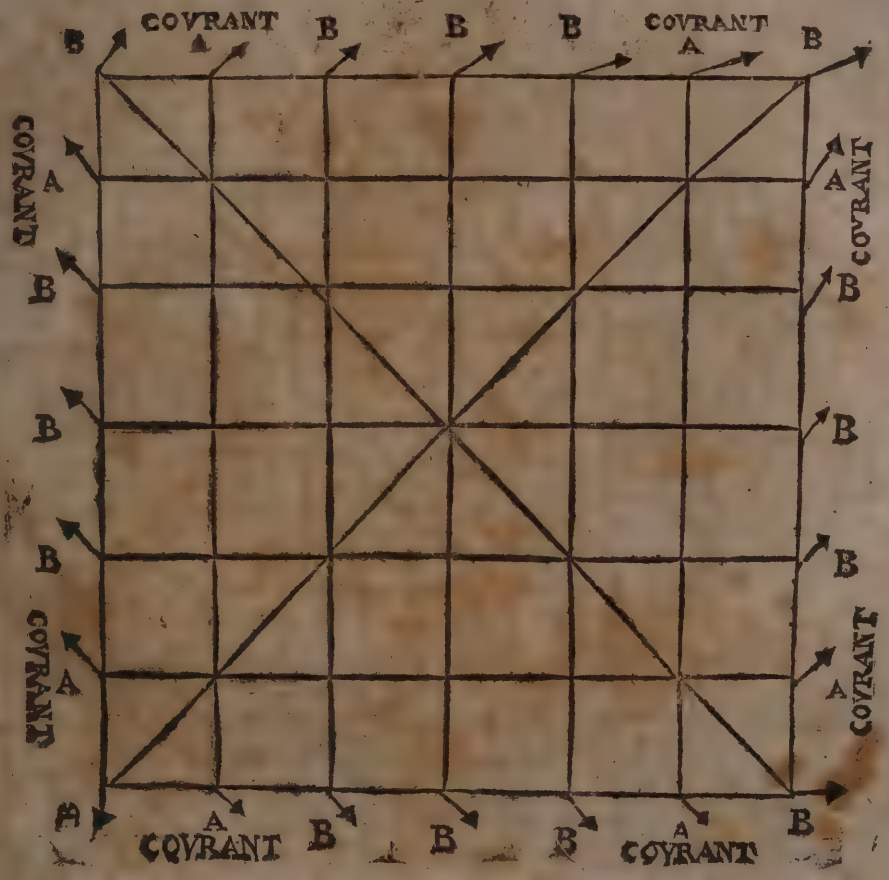
COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

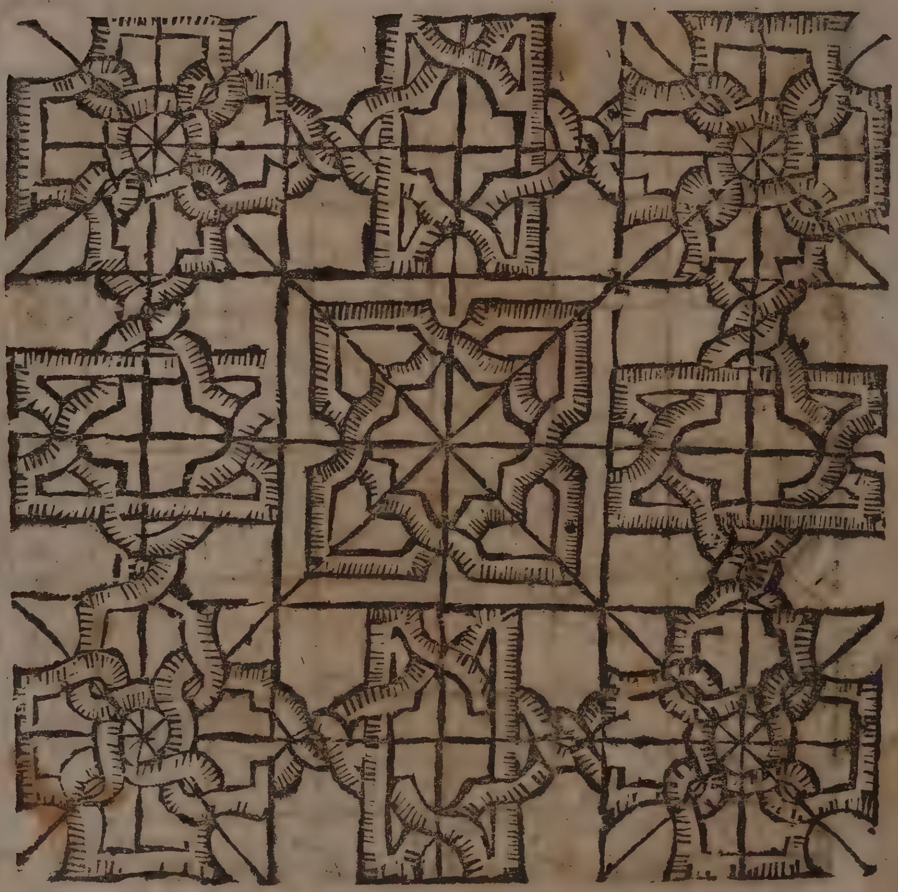
COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

STILLE POVR TENDRE LES CORDES à faire Compartimens avec bordure, & pour faire une bordure de Carreaux rompus avec le milieu.



STILLE DES CORDES TENDVES SVR la Bordure, & le Compartiment du milieu.



BORDVRE AVEC SON COMPARTIMENT du milieu.

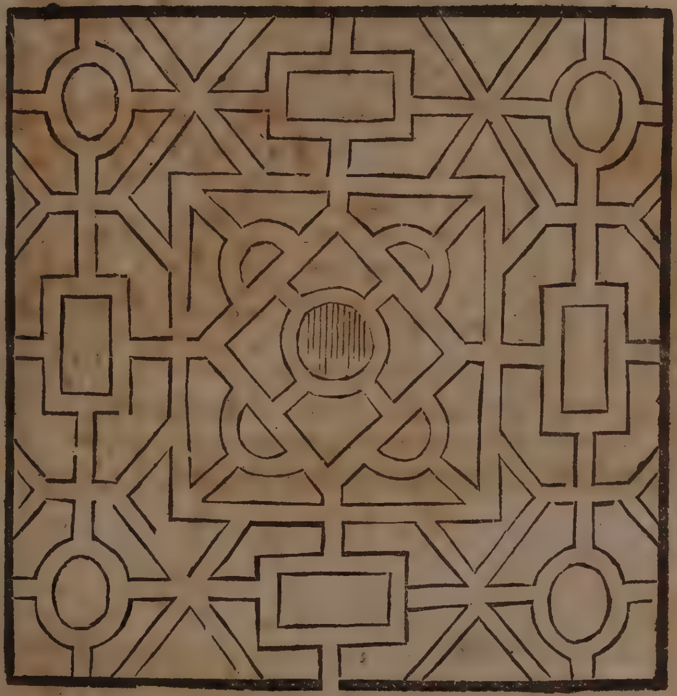
BORDVRE DE CARREAVX ROMPVS avec son milieu, avec cinq petits Compartimens.

STILLE

STILLE POUR TENDRE LES CORDES POUR FAIRE un parterre de carreaux rompus. Laiſſés les co.des juſques à ce que vous ayés parachevé vos Compartimens. Prenés vos meſures des fiches de la croiſée & des coins, ſoit en carré ou en rond, qui ſeront tant & ſi grandes que l'eſpace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces compartimens vous veüillés planter quelque choſe, ſervés vous des cordeaux qui ſe nomment courans, avec leur fiches, pour planter ce que vous voudrés, ſans ficher ni detendre les autres cordeaux, qui ſont déja tendus, leſquels auſſi il ne faut détendre, comme nous avons dit.

STILLE DES CORDES TENDUES
ſur le Parterre de carreaux rompus.

BORDURE DE CARREAUX rompus avec ſon milieu.



DÆDALUS.

Quand les herbes tant des bourdures que des compartiments seront creuës, si elles deviennent trop touffuës, par leur trop large étenduë s'offusquent les unes & les autres, même couvrent les chemins des compartimens, & gâtent & enlaidissent la beauté du parterre, il les faudra tondre : Le tems de les tondre est tout & quantefois qu'il en sera besoin. Il est vrai, qu'il se faut bien garder de les tondre le mois d'Août passé, pour le grand dommage qui en vient és herbes qui en flêtrissent, & ne viennent par aprés que chetives. Pour tondre celles qui sont de droite ligne : vous tendrés fort roide une corde qui soit de longueur du compartiment, par le moyen de laquelle vous tondrés de prés de deux côtez, puis le dessus. Quant aux ronds, il faut que vous les tondiés à veüe de païs, le plus rond que vous pourrés. Pour tondre la bordure, soit de lavande, rômarin, ou du buis, l'on se doit servir de grands cizeaux qui soient emmenchez de bois. Pour tondre les autres herbes moins grandes & plus menuës, l'on aura des cizeaux semblables à ceux des coûturiers.

CHAPITRE LIII.

La maniere de garder & confire les herbes tant potageres, Medecinales, & odorãtes.

LA racine d'Enula campana se confit en telle sorte : Quand on aura arraché la racine au mois d'Octobre, lors qu'elle est bien meure, il faut ôter tout le sable ou terre qui est autour avec un linge rude, ou une étamine, puis par dessus la racler avec un coûteau bien tranchant, & selon que les racines seront grosses, les fendre en 2. on en 3. parties, de la longueur du doigt, & dans un chaudron les faire boüillir avec vinaigre, de sorte que vous les couperez ou tranchées ne se puissent brûler dans un chaudron 3. jours aprés les faut faire secher au Soleil, & les mettre en un pot neuf bien poissé, & jetter du vin cuit par dessus tant qu'elles trempent, & force sarriete bien pressée par dessus, puis fermer le vaisseau, & le couvrir de peau. Autrement il faut nettoyer les racines, & les fendre en 2. ou 3. parties de la longueur du doigt, puis faire tremper sur les cendres chaudes en eau, & aprés les cuire avec 2. ou 3. fois autant de miel, ou de succre. *Confiture d'Enula campana.*

L'on pourra aussi faire de la conserve de racines, d'enula campana en cette sorte : Nettoyez diligemment les racines d'enula campana, comme avons dit : & les mettez par petites ruelles, faites les tremper long tems sur les cendres chaudes en eau, puis boüillir jusques à tant qu'elles soient consumées de cuire : pilez-les par aprés, & les passez par un linge ou étamine, & faites les cuire avec 3. fois autant de miel ou de succre. *Confiture de racine d'enula campana.*

Vous pourrez de même façon faire des confitures & conserves de plusieurs autres racines, comme de gentiane, pivoine, flambes, coulurée, pastenades, panets, raves, carottes, raifort, navets, caruis, cardon à cent têtes, & autres semblables, lesquelles seront plus plaisantes si vous adjoûtez à leur decoction quelque peu de canelle. Au reste, j'appelle ici confitures, quand la racine ou la chose qui est confite, demeure entiere en la confiture : Conserve, quand elle ne demeure entiere, mais est pilée. *Confitures & concerve de gentiane pivoine, flambes, couleurée, pastenades, panet raves.* *Difference entre confiture & conserve.*

Le pourpier se confit en cette sorte. Cueillez le pourpier avant qu'il ait jetté sa graine, prenez les tiges plus tendres plus touffuës, & pleines de feüilles : desquelles ôterez les racines, lavez-les pour leur ôter tout le sable ou terre qui pourroit être autour, sechez-les quelque peu, jusques à tant que vous voyez qu'elles commencent à flêtrir, puis agencez-les dans un petit tonneau ou vaisseau de terre, en formes de petites couches, chacunes couvertes assez suffisamment de sel Quand le tonneau ou vaisseau sera plein, jettez par dessus quantité de vinaigre, ou bien une partie de verjus & 2. parties de vinaigre. Ce fait, mettez les vaisseaux en quelque lieu sec, de peur que la confiture ne ressente le moisi : prenez garde que le pourpier se baigne toûjours dans sa sauce. Et quand vous en voudrez user, lavez-le avec eau tiede ou vin, puis faites-en salades avec huile d'olive. En cette sorte la criste-marine, tiges d'asperges, la corne de cerf, les fleures de genêts, les fleurs de capres, les concombres se pourront confire. *Confiture, de pourpier.* *Confiture de criste-marine, d'asperges, corne de cerf, tripe-madame, &c.*

La laituë est confite de cette façon : On prend les tiges de la laituë bien mondée & effeüillée : depuis le bas jusques où l'on verra que les feüilles seront tendres, lesquelles faut saler dans un auget, & les laisser ainsi un jour & une nuit, jusques à ce qu'elles rendent la saumure : puis on les lave d'icelle saumure, & aprés qu'on les a pressées, on les étend sur les clayes, tant qu'elles soient bien seches : puis l'on met dessus l'anet, sec, fenoüil, peu de rhuë, & pourreaux hachez menus : en aprés l'on prepare ces caules ou côtons ainsi secs dans le pot : *Confiture de laituës.*

& l'on jette dessus une sauce qui est faites de 2. parties de vinaigre, & une de saumure : aprés, pour compresse l'on met beaucoup de fenoüil sec par dessus, afin que la sauce passe & regorge par dessus. Et on doit souvent prendre garde que les confitures ne demeure à sec, ains y user souvent de la sauce. En cette sorte on peut confire la chicorée, la scariole, la corne de cerf, le tendrons des ronces les cimes des thims, de sariette, d'origan, de raiforts : telles confitures doivent être faites au commencement de l'Eté.

Que signifie le nom de Confiture.

Les confitures des herbes qui se font avec sel & vinaigre, sont dediées principalement és salades. Celles qui se font avec succre ou miel, servent en l'usage de Medecine, telles que sont celles qui suivent.

Confitures d'herbes & de fleurs.

Des feüilles & fleurs d'herbes, bien peu souvent sont faites confitures, j'entens confitures, à parler proprement : parce que comme avons dit, le nom de confiture s'entend seulement des choses qui demeurent entieres en la confiture : toutesfois qui voudra confire des feüilles ou fleurs d'herbes, pourra user de telle forme : Prenez les feüilles ou fleurs de telles herbes que vous voudrez, nettoyez-les diligemment, puis sans les piler aucunement, étendez-les toutes entieres dans le vaisseau où vous les voulés garder : jettez par dessus assez du succre fin, mis en poudre, puis exposez les vaisseaux aux Soleil.

Autrement, faites-les cuire à petit feu avec succre, jusques à tant que vous voyez que le succre acquiere une consistance de sirop, puis mettez-les en vaisseau. Autrement, aprés qu'aurez nettoyé diligemment les feüilles ou fleurs d'herbes, mettez-les en vaisseau de verre ou de terre, puis jettez par dessus du succre cuit à la consistance de sirop clarifié. Ainsi se peuvent confire les roses, les feüilles de menthe, scolopendre, capilli veneris, ozeille, ceterach, Buglosses, & autres semblables : les fleurs de souci, chicorée, violes, genestes, sauges & autres semblables. Et ces confitures sont plus agreables que les conserves : parce que les feüilles & fleurs retiennent mieux leur odeur naturelle qu'és conserves : d'autant qu'és conserves, elles sont pilées avec le succre, ce qui ôte ou diminuë beaucoup l'odeur des feüilles ou fleurs.

Confitures de fleurs sont plus gracieuses que les conserves.

Or quant à faire conserve de feüilles ou fleurs des herbes, faut tenir ce moyen prenez le parties plus tendres des fleurs ou feüilles, en rejettant les plus dures, quelles sont le blanc des roses, les tiges ou caulicules de la menthe, scolopendre, capilli veneris & autres semblables : nettoyez diligemment, puis pilez-les en un mortier de marbre, ou de pierre, d'un pilon assez dur & solide, jusques à tant que les voyez reduites en forme de pâte, en aprés ajoutez deux ou trois fois autant de succre ou de miel. Et s'il arrive que les feüilles ainsi pilées de soy soient quelque peu plus humides, que sont les fleurs de violes, de nenuphar, de buglosse, adjoûtez plus grande quantité de succre qui soit pulverisé : Ce fait, mettez-les en un vaisseau de verre & les exposez au Soleil un mois entier, afin que leur humidité superfluë soit consumée par la chaleur du Soleil, les remuant tous les jours. Ou si vous aimez mieux, mettés le vaisseau sur les cendres chaudes, pour leur donner quelque petite decoction : bien que le meilleur seroit de les laisser confire au Soleil. En cette sorte on peut confire les fleurs de romârin, de souci, de betoine, de pivoine, de marjolaine, de melisse, de scabieuse, de suzeau, de menthe, de fume-terre, d'euphrase, de chicorée, de pêcher, de sauge, de geneste, d'orange, mauves, gimauves, & autre semblables, les sommitez de thym, d'hissope d'absinthe (autrement aluine) duquel avons dit ci-dessus

Le moyens de faire les conserves.

Conserve de rosmarin, souci, de betoine, pivoine, &c.

la conserve être fort souveraine pour les hidropiques, comme aussi celles des fleurs de pêches même celles des fleurs de geneste, pour les obstructions des reins & de la ratte. Et pource que les conserves des roses, & violes son fort en usage, nous en parlerons particulierement.

Conserve de roses. Pour faire des conserves de roses, il faut prendre des feüilles de roses blanches ou rouges, qui ne soient encores ouvertes, les nettoyer & piler, sans être 1. seiches en un mortier de pierre, puis ajoûter 3. fois autant du succre : aprés mettre le tout en un vaisseau de verre couvert de parchemin, & exposé au Soleil l'espace de 3. mois, en remuant quasi tous les jours la conserve. *Conserve de roses seiches.* Si vous voulés faire de la conserve de roses seches il faut faire boüillir en une demi livre d'eau rose, une livre ou environ de succre fin : puis quand tu verras que toute l'eau sera consumée : jette dans ton succre une once des roses seiches pulverisées, fais le tout cuire comme il faut, puis avec une spatule de bois vous mettrés par morceaux vôtre conserve, Autrement fais les trois infusions de roses en eau rose, laissés rasseoir la 3. de laquelle laisserés le fond, comme le plus terrestre, prendrez là dessus, & là dedans tu feras boüillir sucre fin : & aprés cela tu jetteras demi once, ou environ de roses seches pulverisées, puis tu feras comme il est dit.

Conserve de violêtes. Pour faire la conserve de violetes, il faut prendre fleurs de violetes recentes, leur ôter la queuë, & le petit gobelet vert d'où elles pendent, puis les secher quelque peu de tems en l'ombre du Soleil, pour leur ôter l'humidité superfluë qu'elles ont : en aprés les piler en un mortier de pierre avec 2. fois autant de succre, & les mettre en un vaisseau de verre que l'on exposera au Soleil l'espace de trois mois, durant lequel tems il les faudra souvent remuer, comme nous avons dit de la conserve de rose.

Conserve de violêtes seiches. Si vous voulez faire de la conserve de violêtes seches, faites une ou deux infusions de violetes, dans lesquelles vous ferés boüillir du succre fin : & aprés jetterés demie once de violêtes broyées pour livre de succre, puis ferez le tout cuire competemment, & aprés avec une spatule de bois vous mettrez par morceau vôtre conserve.

Façon de moûtarde. Pour faire de la moûtarde, il faut bien monder & nettoyer la graine de senevé ou moûtarde, & la cribler, puis la laver en eau froide, & aprés la laisser une nuit entiere dans l'eau puis l'ôter : & quand vous l'aurés pressée avec la main, la mettre en un mortier neuf ou bien net, & la broyer d'un pilon avec fort vinaigre, puis la couler ou passer. Quelques-uns en font de fort plaisante en cette maniere. Ayez 2. onces de graine de senevé, demie once de canelle, triturez les subtilement, & avec miel & vinaigre faites une pâte, & d'icelle petits pains, que ferez seicher au Soleil ou au four : quand vous en voudrez user, dissoudez un pain avec vinaigre : ou verjus, ou liqueur.

Moûtarde d'Anjou. Moûtarde de Dijon. Quelques-uns pour lui ôter sa grande acrimonie trempent la graine de moûtarde en du moût durant les vendanges, & la preparent comme nous avons dit, puis la mettent en des petits tonneaux, tels que ceux où on met la moûtarde d'Anjou. Les Dijonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent user, la dissoudent avec vinaigre. La moutarde de Dijon a gaigné le prix par dessus toutes les autres, ou à cause de senevé qui y croît meilleur qu'en aucun païs, ou à raison que les Dijonnois y observent.

Pour garder des concombres : il les faut mettre en lie de vin blanc, qui ne soit point tourné, dans un vaisseau poissé, & bien étoupper le vaisseau. Autrement

Pour Garder les concombres. il les faut mettre en saumure, ou les pendre en un vaisseau où il y aura un peu de vinaigre : mais que le vaisseau soit bien étoupé.

Quelques-uns le confisent en un vaisseau de terre avec sel, vinaigre, & marjolaine ; les autres les enterrent en fosses sablonneuses, & les couvrent de graine de senevé broyée avec vinaigre, puis mettent par dessus foin sec, & de la terre.

Pour Garder de courges. Pour garder les courges, prenez les quand elles sont tendres, & les couppez, puis jettez par dessus eau bien chaude, & les laissez refroidir au serain une nuit entiere : en aprés accoûtrez les en saumere forte, & les garderez long-tems : ou bien faites les secher au Soleil, puis pendez-les à quelque fumée.

Pour Garder les oignons. En France on les garde l'Hiver entiers étans penduës au plancher, ou arrangées sur des aix, principalement les citroüilles.

Pour garder des oignons, il les faut secher au Soleil, puis le mettre en lieu sec, & bien aëré. Quelques-uns en font confitures en cette sorte, il les font premierement secher au Soleil, & mettent du Thym & de la sarriette dessous au fonds du pot, puis mettent l'oignon dessus, & y jettent de la sauce, qui sera de 3. parties de vinaigre, & une de saumure, & par dessus une botte de sariette, afin que les oignons s'enfoncent dedans la sauce : & aprés qu'ils sont abbreuvez tellement qu'ils auront le jus & la sauce, remplissez le pot de même sauce. Quelques-uns trempent seulement en eau, puis les conservent toute l'année dans vinaigre.

CHAPITRE LIV.

Discours des Arbres & Arbrisseaux, tant étrangers que domestiques, plantez ou transplantez au Parterre. Premierement de ceux donc sont faits les berceaux.

Du Cyprés.

Pour la seule recreation de pere de famille, le parterre (comme a été dit ci-devant (est bâti & dressé, laquelle recreation ne pourroit être du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à voir les arbres & arbrisseaux, tant étrangers que domestiques, qui expirent non seulement une odeur plus plaisante, sans comparaison, que les herbes : mais encores la plus grand part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, cappriers, citronniers, orangers, limoniers, poncilles, palmiers, figuiers, oliviers baguenaudiers, & autres semblables : parquoi afin que ne laissions rien en nôtre parterre, dequoi le pere de famille ne puisse prendre ses plaisirs, nous parlerons sommairement de la culture des arbres & arbrisseaux, qui doivent être plantez en icelui, desquels les uns sont dediez aux berceaux, dont est circuit le parterre, à sçavoir, ciprez, genevre, savinier, cedre, rosier, buis & autres : les autres sont semez, ou plantez, transplantez, en couches propres, ou vaisseaux & caisses, à sçavoir, laurier, meurtre, palmier, pin, citronnier, oranger, limonnier, figuier, olivier, & autres semblables qui seront ci-aprés declarez.

Ciprez. Le Ciprez, tant mâle que femelle, bien qu'en l'Isle de Crete il vienne par grandes touffuës & Forêts sans culture, & de son bon gré : en ce païs ne peut être sans grands soins du Jardinier & bonté du terroir : car il ne s'aime de sa nature qu'en païs chaud, où il vient à souhait : il vient de plante & de semence en terre seiche, & éloignée de fleurs, rivieres, marécages, lieux fangeux, & humides, & en côtaux & pentes où le Soleil donne mieux qu'en valées : il haït sur tout la terre fumée tant soit peu, même que si l'on environne de fumier la fosse où il est planté, bien peu de tems aprés il se meurt : toutesfois il est bien necessaire quelques tems avant le planter, mettre de bon terreau enlassé qu'aurés preparé pour

le

le semer. C'est quasi chose admirable en nature de la semence de cet arbre, laquelle bien qu'elle soit tant menuë, qu'à grand peine on la puisse voir, elle produit de soi un arbre tant haut & élevé. Quand vous la semerés là par raisons depuis le 20. d'Octobre jusques en Hiver, & auprés d'elle de l'orge : car il y a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par envie l'une de l'autre : dont il viendra que quand il sera grande année d'orge, aussi sera-t'il de Ciprez. Si vous le transplantés, faites le pareil : mais donnés-vous bien garde cependant de l'arroser, és branches, ou tondre ses sommitez : car il ne peut endurer aucune playe, tant petite soit elle. Cet arbre a mâle & femelle : le mâle croît plus haut, a ses branches & rameaux plus serrez & tailliez, & porte cocques ou noix, ce que la femelle ne fait pas.

Le Ciprez porte & est en sa saison trois fois l'an, en Janvier, Mai, & Septembre : & pource en ces trois tems faut cueillir ses cocques ou noix, lesquelles ferez secher au Soleil, pour les rendre aisées à casser, & en tirerez la semence qu'il faut pareillement faire seicher au Soleil, & la voulant semer (dont le tems est propre en païs fort chaud en Avril, en Mai aux païs temperés : & en ces païs ci, depuis le 20. d'Octobre jusques en Hiver) choisissez un jour sec, serain & calme, & étant semé lui criblerez avec un crible menu, percé par dessus, de la terre bien également un doigt ou 2. ou plus épais : & deslors tant que le ciprés ait levé, il faut faire le guet sur les fourmis, & aussi l'arroser d'eau de trois jours en trois jours avant Soleil levé, ou bien aprés Soleil couché, ce qui est bien meilleur : mais aprés qu'il sera sur terre, il ne le faut arroser que bien peu de fois : car le frequent arroser le fait mourir, ains au lieu de cela, il le faut soigneusement sarcler, émonder & serfoüer sans toucher à la racine : & sans marcher par dessus : car le fouleur du pied le tuë ; & parce que la premiere & la seconde année il est tendre, à l'ardeur du Soleil, & à la rigueur de la nuit, il le faut enchapeler pendant ledit tems, ainsi que dit a été des melons : le serfoüer, & durant sa petitesse & venuë de l'arbre : car depuis qu'il a fait son jet, il n'a besoin ni de cela, ni d'autre soin. On le transplante quand il est de cinq à six ans, en Mars & Avril, & qu'il éparpille en large ses racines, & ne les jette aval, il faut faire la fosse où on le veut transplanter, large à l'avantage, en païs moite ne sera guère profonde, & en païs sec sera de la hauteur de deux pieds. Le Jardinier soigneux de le garder des fourmis, parce que ce bêtail aime sur tout le ciprez, & le fait mourir.

Le bois de ciprez sur tous les autres est propre à faire des images & simulachres, coffres, cabinets, & garderobes, parce qu'outre la bonne odeur qu'il rend, il dure une infinité de tems sans se corrompre, ni ne se vermoult aucunement : resistant à toute vermine, que ses coques & feüilles mêlées parmi les habits, les garantissent des vers. Ses feüilles & semences sont fort recommandables pour faire mourir les vers des petits enfans : la decoction de ses noix en vinaigre, appaise la douleur des dents, si l'on s'en lave souvent la bouche : la decoction de ses feüilles fait le pareil : la cendre de noix de ciprés & de l'ongle des mulets, incorporée avec huile de meurte, retient la cheute des cheveux : La decoction des noix de ciprez fraîches & nouvellement cueillies, faite en vin vieil, sert infiniment à ceux qui ont descente de boyau, si on en boit tous les jours la quantité de trois onces : mais cependant il faut frotter les testicules avec les feüilles de ciprez broyées & pilées : c'est un remede fort certain & experimenté. *Vertus du Ciprez.*

menté de long-tems : la même vertu ont les petits tendrons de l'arbre de ciprés, si on le mâche de telle façon que leur jus soit avallé.

Le Rosier.

Rosier planté & transplanté.

Le Rosier s'accommode à tout air chaud ou froid : mais aux contrées & païs chauds, & un peu humides, il vient plus grand planté, plus beau & de plus longue saison en l'année, comme il se voit en plusieurs lieux maritimes d'Espagne, où les roses durent jusques à la mi-Hiver. Il recherche le terroir gras bien substancieux, & mediocrement humide : car quand aux glaireux & aux sablonneux, ils sont du tout infestes aux Rosiers. On le doit planter en Octobre, Novembre & Decembre, és païs chauds & secs, & en Janvier & Fevrier, és païs froids & humides, même en Mars, & ceux qui seront plantez en plus arriere saison, mettront hors des roses cette année même, ce que ne feront ceux dont la plante aura été hâtée. Si la terre, a suffisance de bonté en soi, le rosier n'aura besoin d'aucun fumier, & la rose en sera plus entiere en son odeur : mais si elle est floüette il la faudra secourir de fumier bien pourri.

Quand aux roses, il y en a de plusieurs sortes, à sçavoir, des sauvages que nous disons églantines & de rouges aussi croissans aux haïes : de roses de Damas escarlatines, que nous appellons de Provence : & entre les blanches outre les sauvages, il y en a de musquées, de communes, & celles qui n'ont que cinq feüilles. Le rosier donc vient de plante & de semence. Il est planté de réjettons, ou de vergettes divisées en pieces longues de 4. doigts, & mises en terre bien fumée un pied profond. Il est bon de le transplanter : car il vient plus beau, tous les ans, ou pour le moins quand il aura passé 5. ans, qui est alors qu'il commence à vieillir, le tailler, ou lui brûler ses branches superfluës : car cela lui renouvelle sa jeunesse. Si vous le transplantés, transplantés-le par branches, loin de l'autre de 4. pieds, en terre non grasse, ni argilleuse, ni humide : mais seche & pierreuse.

Le rosier semé.

Le rosier semé vient tardivement : toutesfois si vous le semés, semés le 4. pieds dans terre : car sa semence n'est pas cette petite fleurette jaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourri au petit fruit que produit la rose aprés vendanges, que l'on connoît être meur, quand il noircit & devient mol.

Semences de roses.

Pour avoir des roses muscades, il faut enter le rosier sur soi-même, ou sur l'esglantier, & avant que l'enter, mettre dans la fente, où nous voulons ficher le greffe, un grain de musc, ou une ou 2. feüilles seches de roses bien odorantes : telle roses sont belles à voir, pour être petites & l'arbre chargé de feüilles, la fleur fort odorante, & qui ne manquent jamais de paroître en leur saison : outre ce qu'on peut agencer leur pied & branches à faire ombrage. Telles roses ne sont bonnes, ni à faire du succre rosat, ni eau distillée, ni à choses medecinales, seulement elles peuvent servir à faire secher pour les mettre avec du linge & habits, à cause de leur bonne odeur : il est vrai, qu'elles lâchent le ventre. Voyez aux trois lieux au chapitre des singularitez d'enter & planter.

Roses fort odorantes.

Pour avoir des roses fort odorantes, il faut planter ou semer le rosier en lieu sec, ou l'environner de toutes parts d'ail. Les roses seront avancées, si vous faites une fossette large de deux palmes à l'entour du rosier & y versez d'eau chaude soir & matin, non toutesfois avant que le bouton de la rose commence à germer : vous ferés le semblable, si vous plantés le rosier en cophins ou pots de terre, & le cultivés de même façon & diligence que les courges & concombres avancez comme a été ci-devant enseigné.

Roses avancées.

Vous garderés les roſes recentes en leur vigueur, ſi vous les metés dans lie d'huile, en ſorte que la liqueur ſoit par deſſus : les autres arrachent de l'orge verte avec ſa racine, en laquelle ils mettent des roſes non encores ouvertes dans un pot non poiſſé. Vous aurés des roſes de couleur verte, ſi vous entés le roſier ſur un tronc de vieil chou, ou ſur un tronc d'un chêne, bien que les roſes seront de nulle odeur. Vous rendrés blanche la roſe incarnate, ſi vous la parfumés avec ſouphre, lors qu'elle commence de s'épandre. *Roſes recentes.* *Roſes verte.* *Incarnate en blanche.*

Vous aurés des roſes de couleur jaune, ſi aprés avoir planté le roſier avec ſa terre naturelle prés le genêt, vous percés avec un tariere la plante du genêt, puis dans cette inciſion vous plantés pluſieurs racines ou rejettons de roſier ratiſſez de toutes parts, que vous liés & uniſez à la plante du genêt avec mortier : & dés que vous verrés que la plais ſera repriſe, vous couperez le tronc du genêt par deſſus le lieu où vous aurés fait l'ouverture & laiſſerés fructifier les rejettons du roſier : par ce moyen vous aurés des roſes jaunâtres. *Roſes jaunes.*

Les vertus de la roſe ſont aſſez connuës d'un chacun. L'on diſtille eau des roſes de Provins & des blanches, laquelle ſi vous voulez que retiennent non ſeulement la vertu & qualité de la roſe : mais auſſi l'odeur & ſaveur d'icelle, vous la devez diſtiller en vaiſſeau de verre, non de plomb, comme ſi l'on fait vulgairement. L'on fait infuſion ou ſirop de roſes incarnates, leſquelles ont vertu de lâcher le ventre, & purger les humeurs ſereuſes & bilieuſes, mais utiles aux fievres tierces, à la jauniſſe, à deſopiler le foie, à la palpitation de cœur, le jaune qui croît dedans la roſe, qui eſt une fleur accompagnée comme de petit cheveux, arrête les fleurs blanches des femmes : le bout blanchâtre des feüilles des roſes eſt propre en decoction pour arrêter toute ſorte de flux : le gobelet a les mêmes vertus : la graine & laine contenuë dedans le bouton à roſe, même le bouton tout entier ſeché & mis en poudre, eſt ſingulier pour les fleurs blanches des femmes, pour arrêter le flux menſtrual, pour la chaude-piſſe; pour le flux de ſemence, pris le pois d'une dragme avec vin vermeil rude. *Eeau roſe.*

Le Buis.

Le Buis eſt planté de rejettons & rameaux aprés le deuziéme jours de Novembre : il aime les montagnes, & vient fort bien és lieux froids, aride & expoſez au vent : il ne le faut planter prés du lieu où ſeront les moûches à miel, car la fleur les fait mourir ſubtilement. L'on dit auſſi qu'il corrompt l'air par ſon odeur puante : & pour cette cauſe, le moins que l'on pourra l'on en doit planter au parterre. *Buis.* *Ses proprietés à miel.*

Le Buis eſt plus utile à faire des images, peignes, & autres inſtrumens durables, que pour uſage de la Medecine : ſinon que les Medecins tiennnent que la raſure de Buis, & les feüilles boüillies en lexive, rouſſiſſent les cheveux. Quelques-uns auſſi penſent qu'il a ſemblable vertu que le gayac pour les decoctions és maladies veneriennes : mais je m'en rapporte à l'experience plutôt qu'à la raiſon. *Air corrompu.*

Le Genêt, tant grand que petit, ſe plante de rejettons & de rameaux au croiſſant de la Lune, environ les Calendres de Mars. Il ſe peut auſſi ſemer en terre ſeche & ſablonneuſe. *Le Geneſt.*

Ses fleurs, comme auſſi ſa ſemence, font uriner & rompent le calcul, tant des reins que de la veſſie. Ses fleurs font vomir priſe en breuvage : ſes feüilles & ſommitez cuites en vin ou eau, ſont utiles aux hidropiques, aux opilations de *Ses vertus.*

foie, ratte & roignons, aucuns se servent des tiges de Genest à lier les vignes, mêmes à faire cordages, & sacs, tellement qu'ils les font tremper en eau de même façon que le chanvre.

Genêt d'Espagne. Le Genêt d'Espagne croît aussi en lieux secs : il se doit replanter dés la premiere année aprés qu'il a été semé, il se seme en Fevrier, & se replante en Mars un an aprés : ses fleurs en decoction font vomir à la façon d'ellebore blanc : sa graine seule lâche le ventre, & fait sortir grande quantité d'eaux.

Genêt épineux. Le Genêt épineux vient en lieu incultivez & sablonneux : ses feüilles boüillies en eau, ou vin, arrête toute sorte de flux.

Le Cedre.

Cedre. Le Cedre est fort rare en ce païs, si vous en voulez avoir en vôtre jardin, baillés lui un terroir qui soit bien labouré & exposé au Soleil, encores que le lieu où il croît le plus soient de montagnes froides & humides, & pleines de neiges : pour bien faire, vous les devez semer en pots de terre & caissettes, de sa semence, qui est petite & menuë.

Vertus. Sa liqueur mise au creux des dents, appaise leurs douleurs : ointe, fait mourir les vers, garde les corps de pourriture : son bois est fort plaisant à voir & à sentir, dont aussi l'on fait des parfums.

Le Savinier.

Savinier. Le Savinier se plante comme le buis, & vient beaucoup mieux si on l'arrose de lie de vin, ou de tuile mise en poudre.

Ses vertus. Ses feüilles, tant en decoction qu'en parfums, émeuvent le flux menstrual, & poussent hors les secondines & l'enfant mort, elles font tomber les verruës qui croissent sur le membre viril.

Genevre.

Genevre. Quand au Genevre, il demande le haut des montagnes, & terre pierreuse pour bien venir, & tant plus il est agité des vents, & de froidures, tant plus beau il croît. Son fruit est bon à l'estomach, à gens foulez & rompus, contre toutes sortes de venins, soit à boire, soit en parfum, comme aussi contre le mauvais air, il est mis aux decoctions que l'on ordonne pour les verolez. Prenez sept grains de Genevre, autant de grains de laurier, demi dragme de cassia lignea vulgaire, une dragme de canelle, mettez cela tout entier dedans le ventre d'une tourterelle, faites rôtir la tourterelle, & en rotissant arrosez-là de graisse de chapon : baillés-en de deux jours l'un à manger au souper à la femme qui est proche d'accoucher, & elle accouchera facilement : faites boüillir douze livres de bois de Genevre haché menu dedans un chauderon en suffisante quantité d'eau, à la consomption de la troisiéme partie de l'eau : jettez cette eau avec le bois dedans une cuve, & que dans ce bain le goutteux soit assis jusques à la ceinture : il sentira allegement incroyable.

Le Suzeau.

Suzeau. Le Suzeau est plus propre pour bâtir des hayes des jardins, que pour faire des berceaux aux parterres : toutesfois au defaut d'autre arbrisseau l'on se pourra bien servir de suzeau. Il veut être planté au mois de Novembre par scions & rejettons en lieu humide, & ombrageux, & prés de quelque ruisseau. Pour le bien faire venir, labourez la terre en forme de rayons d'un bon demi pied de large, & d'un pied de profond avec le hoyau & non la hoüe : car il ne faut point ôter de terre, puis incontinent aprés la S. Martin d'hiver plantez vos suzeaux, du-

quel le gros bout que vous fichez en terre sera coupé en biais comme à pied de biche, & le fichez dans la terre ainsi labourée un pied, ou neuf pouces avant, & qu'il sorte hors de terre pour le moins un pied & demi ou deux pieds, de sorte que vos plantes ayent deux pieds & demi ou trois pieds : avant que les ficher faites ouverture dans terre avec un turquet, ou cheville de bois ou de fer, afin que vôtre planté ne s'écorche point en le mettant en terre. Si le plantez par rayons, faut qu'il y ait trois bons pieds entre les rayons, & que le plan soit de pied en pied. Ainsi plantez il n'est plus besoin de labourer jamais si vous ne voulez : mais le couper à deux yeux pour le moins, aux deux ou trois premieres années, afin que le pied s'engroississe, & les deux ou trois premieres années passées, le pourrez couper de deux en deux ans pour faire des échallas : sur tout, les faut châtrer tous les ans, couper tous leurs plus méchants jets.

Ses vertus. L'on distille eau de fleurs, qui est singuliere pour appaiser les douleurs de tête provenuës de chaleur, si on en frotte le front & derriere de la tête. L'on fait aussi fort bon vinaigre de ses fleurs, & du jus de ses raisins. Le jus exprimé de l'écorce de sa racine: excite à vomir, & provoque les eaux des hidropiques : le jus exprimé de ses feüilles pris avec quelque porée ou potage lâche le ventre : sa graine seichée profite aux hidropiques, aux personnes grasses pour les amaigrir, la prenant avec vin blanc, la quantité d'une dragme, continuant quelque tems, & en y mêlant quelque peu de canelle, d'autant qu'il est vomitif & nuit à l'estomach.

Le Rômarin & Iasmin.

Romarin. Iasmin. Le Rômarin, & Jasmin sont aussi propres pour bâtir les berceaux des parterres, de la culture desquels nous ne parlons point ici, parce que ci-dessus en avons bien amplement traité.

Le Lierre.

Lierre. Le Lierre tant grand que petit demande d'être planté en lieux moites & aqueux, depuis le mois de Novembre jusques en Mars, & cependant ne fleurit point qu'en Automne, ni son raisin ne vient en maturité qu'en Hiver : & ne croît haut s'il n'est prés de quelques arbre haut, ou vieille mazure, ausquels il cause sa ruine à la fin. Il portera fort beau fruit si vous l'arrosez d'alum pulverisé ou de cendres faites de coquilles d'huitres bruslées & pulverisées. Le lierre noir deviendra blanc, si vous arrosez ses racines huit jours durant avec terre blanche trempée en eau.

Les propriétez. Si l'on met trois raisins de lierre attachez en un linge net avec un filet, & que celui qui a douleur ou tension de ratte, le porte trois jours entiers pendu à son col, il guerira de son mal. Ses feüilles broyées & appliquées guerissent les brûleures faites par eau chaude : cuittes en vinaigre & appliquées, guerissent la ratte endurcie : sa gomme tuë les poux & les lendes, & induite depile le lieu où elle touche. Les vaisseaux faits de son bois sont singuliers pour sçavoir, s'il y a de l'eau en vin : car l'eau demeurera au vaisseau, & le vin s'écoulera. Sept bayes de lierre, avec autant de noyaux de pêches mondez cuits en huile, puis pilez appliquez sur le tempes & le front, appaisent les douleurs de tête venant du cerveau : le jus de feüilles de lierre beu avec vin vermeil guerit la ratte en-

flée, un bonnet fait en forme de cabasset, des feüilles de lierres cousuës ensemble, & appliquées sur la tête des petits enfans qui ont la tigne la guerissent du tout : l'eau ou larme qui distille du tronc couppé du lierre fait mourir les lendes & poux.

Le Troesne.

Troësne. ses vertus.

Le Troësne vient plus que l'on ne veut, entre les ronces & buissons, desquels lieux l'on en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

L'on peut distiller de l'eau de ses fleurs, qui est fort souveraine pour arrêter toute sorte de flux tant de ventre, de matrice, que de crachement de sang, que des yeux, pour toute sorte de chancre, même vertu à le jus exprimé de ses feüilles, principalement pour les chancres, qui viennent en la bouche. Lon fait un huile de ses fleurs trempées, en huile au Soleil, qui est singuliere pour les douleurs de tête de cause chaude, & pour les inflammations des playes.

DES HERBES DES BERCEAUX DU PARTERRE.

CHAPITRE LV.

La Couleurée.

Couleurée.

AU defaut des arbrisseaux ci-dessus décrits, l'on se pourra servir pour faire des berceaux au parterre de quelques herbes qui sont flexibles, & par leurs feüilles peuvent faire ombrage, moyennant qu'elles soient soûtenuës avec perches de saule ou de genevre accoûtrées en forme de berceaux. Telle est la Couleurée, le Houblon, les Courges, & Concombres, les poids de merveilles, & Coquerelles, les Pommes de merveilles, & autres semblables.

Ses vertus.

Et quant à la Couleuvrée, elle vient plus que l'on ne veut entre les ronces & buissons : parquoi de ces lieux l'on en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Sa racine, & son jus lâche le ventre, fait uriner, purge le cerveau, desopile la ratte : sa racine pilée avec figues, & appliquée sur la ratte ôte la dureté : appliquée en forme de pessaire provoque les mois, l'arriere-faix, & l'enfant mort : pilée avec sel & appliquée guerit les ulceres : elle netroie le cuir, & ôte les rougeurs du visage, à quoi sert beaucoup l'eau que vous pourrés amasser au mois de Mai, dedans un creux que vous ferez, la tête étant dans terre ; ainsi qu'avons dit au discours de la violette ci-dessus, en cataplasme est singuliere à la sciatique & pour ôter le poil de quelque lieu mêlée & pilée avec sang de taureau, est excellent és scirrhes & carcinomes.

Le Concombre & Courges.

Nous avons parlé ci-devant des Concombres, & courges. C'est pourquoi il n'est besoin d'en faire une nouvelle repetition.

L'Houblon.

La culture de l'Houblon eſt ſemblable à celle de la coulevrée : car il demande même terroir & même ſoin. *Houblon.*

Ses fleurs ſommitez, & jus exprimé, delivrent les obſtructions du foie & de la ratte, & l'uſage d'iceux eſt fort convenable pour les hidropiques, l'on en fait la biere, ainſi que dirons ci-aprés. *Ses vertus.*

Pommes de merveilles.

Les Pommes de merveilles ſont fort propres pour faire des berceaux tant à raiſon de leur beauté, que parce qu'elles ſont flexibles, & rampent facilement à l'entour des perches. Elles demandent être ſemées au Printems, en terre graſſe & bien amandée, elles ne peuvent endurer le froid, auſſi-tôt que leur fruit eſt venu en maturité, qui eſt en Automne, elles deſeichent incontinent : parquoi les faut ſemer au lieu où le Soleil ait puiſſance, les arroſer ſouvent durant les grandes chaleurs, & cueillir leur fruit en Septembre. *Pommes de merveilles.*

Ces pommes reſſemblent aux petits limons, à ſçavoir, pointuës au bout, ventreuſes au milieu, rudes comme le fruit de Concombre ſauvage, verd au commencement, puis rougeâtre, le premier qui les a introduites en France, a été René du Bellai, Evêque du Mans. L'on en trouve és jardins des Religieux de Saint Germain des prez & du Temple à Paris.

Elles ſont dites des Grecs Pommes de carantes à raiſon de leur beauté gracieuſe des Latins *Vinitella* ou *Momordica*, ou *Balſamica*, ce nom dernier à raiſon des vertus de baume qu'elles ont : & des François pommes de merveilles, pour la vertu admirable qu'elles ont pour guerir les playes. L'on nettoie leur fruit de toute la graine, lequel fruit l'on met dedans une phiole pleine d'huile d'olive omphacin (au lieu d'huile omphacin, que l'on ne rencontre pas toûjours à Paris l'on lave fort l'huile en eau roſe ou commun, ou de plantin ou de Meurte) puis on expoſe cette phiole long tems au Soleil ardent : ou on la met dedans un chaudron plein d'eau boüillante : ou on l'enterre ſous terre, ou ſous du fumier de cheval bien chaud, tel huile eſt ſingulier pour appaiſer les inflammations des playes és mammelles, & n'a moindre vertu que le baume pour conſolider les playes tant recentes que inveterées : choſe experimentée de pluſieurs. Le fruit trempé en huile d'amandes douces, ou de graine de lin, y adjoûtant une once de vernis liquide pour chaque livre d'huile rend l'huile fort ſouverain pour les douleurs d'hemorroïdes, pour les brûleures, pour les picqueures de nerfs, & pour effacer les cicatrices des playes. Leurs feüilles ſechées & miſes en poudre, beuës à la quantité d'une cueillerée avec decoction de plantin, gueriſſent les tranchées, douleurs de coliques, & playes de boyaux. L'huile où aura trempé leur fruit, contient le boyau avalé des petits enfans, ſi on l'en frotte ſouvent : & rend les femmes ſteriles fecondes, ſi aprés avoir été baignées en bain propre à ce, & beu de la poudre des feüilles de cette herbe, elles ſe frottent les parties honteuſes de cette huile, puis habitent avec leurs maris. *Pour conſolider les playes.* *Hemorroïdes. Brûlure. Tranchées. Coliques.*

Les Pois de merveilles.

Poids des merveilles.

Les Pois de merveilles sont fort rares en ces païs, semblables en quelque façon aux coquerets, ayant leur semence enfermée dans une follicule, semblable à un pois ciche, au milieu duquel y a une effigie comme d'un cœur. Ils demandent un terroir bien gras, moite & exposé au Soleil, & ne peuvent aucunement endurer le froid.

Les Coquerelles.

Coquerelles.

Les Coquerelles, que les Latins appellent, *Halicacabum*, & les Arabes, *Alkekengi*, s'aiment aux vignes. C'est parquoi celui qui en voudra planter en son parterre : faut qu'il leur choisisse un terroir semblable à celui de la vigne.

Leurs vertus.

La petite cerise qui est enfermée en leur follicule, est pour provoquer l'urine retenuë, & pour adoucir l'acrimonie & ardeur d'icelle : car son suc mêlé parmi la cremeur ou emulsion de la graine de pavot blanc, ou decoction de semence de melons ou de courges, ou de manlues, ou de ptisane d'orge, & beu, appaise les ardeurs d'urine : leur racine approché prés des aspics & lezards les endort & fait mourir : l'usage de sa cerise est souverain comme la gravelle & calcul: aussi pour cét effet l'on en prepare vin, qui est appellé, vin de Coquerelles, qui est fait avec moût de bon vin blanc, où a trempé une certaine quantité de ces cerises : ou avec une quantité de ces cerises ictées avec égale quantité de raisins blancs tous entiers, dans un tonneau tout neuf : lequel tonneau doit être par aprés rempli de moût de vin blanc, puis écumé & preparé ainsi que les autres vins : ou bien l'on fait ce vin de cette façon, l'on foule ces cerises avec les raisins meurs, on laisse tout ouvert quelque jour ensemble, puis on l'entonne & prepare comme les autres vins : ce vin pris la quantité de quatre onces du matin par trois ou quatre fois au declin de la Lune nettoie les reins, & pousse dehors quantité de gravelle.

Vin de coquerelles.

CHAPITRE LVI.

Des arbres & arbrisseaux, tant étrangers que domestiques, qui sont plantez ou semez par couches au vaisseau au Parterre.

Le Laurier.

Lauriers.

LE Laurier vient en toute terre : mais il ne se maintient pas aisément en toute terre : car il s'aime naturellement en païs chaud ou temperé, & en païs froid, il ne vient que par contrainte, mais si vous le voulez élever en ce païs froid : il lui faut donner le Soleil entierement tout ainsi qu'en païs chaud lui faut donner le Soleil mediocrement, à sçavoir, que peu avant qu'il ait pied à l'ombre, toutesfois il se plait prés de la marine en terre maigre & deliée, où l'air est chaud de son naturel & temperé. Il doit être planté en Automne & Printems, de rais de plante & de branche, & se progvigne en Mars bien proprement quand l'humeur vient à l'écorce. On le peut aussi semer aprés le 14. de Mars, en terre bien fumée un pied sous terre, quatre grains ensemble, & au bout d'un an le planter ailleurs. Le Laurier sur tout craint les froids & pour cette cause le faut

Laurier craint le froid.

planter

planter ou semer en ce païs en un terroir qui soit ferme & solide, comme nous avons dit, afin que durant les gelées, neiges & verglats, ses racines soient defenduës du froid, lesquelles encore que les rameaux soient morts, par le froid d'Hiver, toutesfois ne laisseront à produire & jetter des rameaux nouveaux au Printems : car la solidité & fermeté de la terre aura empéché que l'air n'ait penetré jusques aux racines. Et au cas que la terre où vous plantés le Laurier fût sablonneuse, aride, & veuë, faudra que durant l'Hiver vous épanchiés sur la racine du Laurier des cendres, & de fouerre, pour conserver la chaleur de terre, & empêcher que le froid ne penetre jusques à ses racines. Donc pour avoir le Laurier beau, deux choses sont necessaires, la chaleur de l'air, & la solidité de la terre, desquelles si l'une manque, le Laurier ne pourra venir aucunement : ou s'il vient il naîtra petit & chetif, comme nous pouvons facilement experimenter en ces païs. Le Laurier peut-être enté en soi-même, sur un cormier, sur un frêne, & sur un cerisier, ainsi que nous dirons plus amplement au troisiéme livre.

Deux choses necessaires pour faire venir le Laurier.

Le Meurte.

Le meurte est de deux sortes, l'un est verd obscur, l'autre est verd blanc : l'un porte la fleur jaune, l'autre la porte blanche, donc la derniere est meilleure : mais tout meurte demande le païs chaud, terre meuble, sablonneuse, friase & maigre, & neanmoins il vient fort beau aux rivages de la mer, des étangs, lacs, & marais. Il se plante ou de jeunes rameaux dégagez de la touffe, lors qu'elle est de 4. à 5. ans, ou de rejettons levez au pied d'icelle, les separant de la maîtresse racine, si tôt qu'ils ont sortis, & de-la en un an les replantant : ou de semence, froissant la dite semence entre les mains, & la fichant en une corde vieille, & enterrant ladite corde tout de son long, dans un sillon creusé d'un pied ou environ, & bien fumant de fumier pourri, & arrosant le lieu. Le meurte se doit planter au plus haut lieu du parterre, car par son odeur il rend le lieu fort plaisant, il se peut semer à la façon du laurier, il vient fort tard. Il croîtra beau & haut élevé, si vous le nettoyés souvent à l'entour : il produira des fruits gros & fertiles, si vous plantés prés de lui des rosiers, ou bien prés des oliviers au païs où ils croissent : car le meurte & l'olivier s'entr'aident grandement. Il demande d'être arrosé d'urine d'homme, principalement de brebis : ou au defaut d'icelle, d'eau chaude, de laquelle il se plait grandement, comme quelquesfois fut cogneu par un meurte planté prés d'un bain qui à veuë d'œil croissoit en toute beauté, encores que l'on n'en tient compte. La graine de meurte mise dans un vaisseau qui ne soit point poissé & bien couvert, se garde long-tems en sa verdeur. Quelques-uns disent qu'il vaut mieux la mettre avec les petit rameaux. Le meurte sur tout craint le froid, & se plait prés les étangs, ruisseaux & lieux maritimes. Si vous l'arrosés d'eau tiede, il produira son fruit sans noyau.

Meurte sans noyaux.

Son fruit est appellé vulgairement mirtil, encores qu'il y ait un arbrisseau ainsi appellé, qui à la verité est un meurte sauvage, duquel parlerons tantôt. L'on doit cueillir ce fruit au beau tems, & même aprés que la rosée est tombée. Il peut être enté sur un autre de son espece, & le blanc sur le noir sur le pommier, neflier & grenadier.

Recolte de meurte.

Aprés les vendanges au païs de Provence, où il y a quantité de meurtes, les oiseaux se nourrissent de fruits de meurte, dont il sont tellement engraissez, &

leur chair renduë si bonne à manger, qu'on les mange tous entiers sans leur vuider les boyaux : tellement que l'on dit commun Proverbe, que la merde en vaut mieux que la chair.

Les feüilles, bayes & graines de meurtes par leur vertu astringente, arrêtent toute sorte de flux, soit de ventre, des mois, & des fleurs blanches, principalement, le jus & eau distillée de meurte sont singuliers à boire, pour étraindre, & remettre le boyau décendu ; la decoction de la graine de meurte noircit les cheveux & les garde de tomber : la graine de meurte peut servir de poivre, aussi en fait on de la saulce, qui est singuliere pour fortifier un estomach foible : les bayes de meurte mangées confortent le cœur, & guerissent la palpitation d'icelui : les cendres des feüilles seiches de meurte brûlée dedans un pot de terre, jusques à tant qu'elles blanchissent, puis lavées ont même vertu que le spodium, ou le ponpholix.

Le Mirtil.

Mirtil. Ceux qui ne pourront faire venir la plante du meurte en leur parterre se contenteront du Mirtil, qui demande même terroir & culture que le meurte, pour être un meurte sauvage, & duquel l'on se peut servir au defaut du meurte, comme ayant les mêmes ou semblables vertus.

Le Brusc.

Brusc. Le Brusc, vulgairement dit Housson duquel l'on fait en France & Italie des houssons, est aussi une espece du meurte sauvage, qui vient communement és forêts & taillis, desquels vaut mieux le transplanter aux jardins, que prendre la peine de le semer au planter.

Tamarisc.

Tamarisc. Qui voudra planter du Tamarisc au parterre, il faut choisir le lieu plus humide, & moite, & au defaut de cela, l'arroser souvent. Aussi on void que le tamarisc croît haut & beau prés des étangs, marais, & eaux dormantes. Il se plante de racine & de boutteure depuis la Saint Remi jusques à Noël, & même jusques en Fevrier : mais de racine il vient encores mieux : il ne se meurt gueres par froid, principalement sa racine, quand une fois est reprise, & rejette toûjours par le plant.

Ses vertus. Son bois est en cela principalement recommandable, qu'il soulage & diminuë la ratte à ceux qui l'ont trop pleine d'humeur melancolique : d'où vient que plusieurs affligez de tel mal, boivent & mangent en vaisseaux faits de bois de Tamarisc. Et plusieurs conseillent que pour soulager les pourceaux qui sont sujets à plenitude de ratte, il faut en leurs auges leur donner à boire eau, en laquelle soient éteints charbons de bois de tamarisc. La decoction de sa racine avec raisins de Damas, est souveraine pour les ladres & autres qui ont la ratte offensée, & pour les verolez.

Le Baguenaudier.

Baguenaudier. Le Baguenaudier, dit des Latins, *Olutea*, demande une terre grasse & bien

amendée de fumier de brebis. Il ne vient que de semence, non de plantes: Il faut que sa semence ait prémierement trempé long-tems en eau, jusques à tant qu'elle commence à pousser & germer.

Le tems de la fumer environ le commencement du mois de Juin. Il ne le faut ébrancher, émonder, ni toucher avant la quatriéme année.

Son fruit sert beancoup pour engraisser les brebis, & leur faire avoir beaucoup de lait, pour les poules, mouches à miel, chevres & vaches. Aucun pensent que ce soit du Sené: mais ils se trompent.

Le Cappriet.

Le Capprier en plusieurs païs vient sans aucune culture és terres labourables: mais au lieu où il y en a faute, s'il le faut semer, ce doit être en lieu sec, pierreux, sablonneux, & païs chauds, lequel il faudra enclorre d'un petit fossé qu'on remplira de pierre & chaux, ou de terre grasse, & que cela soit ainsi qu'une forteresse & deffense, à fin que les racines & rejettons de capprier ne puissent forcer & rompre ce fossé & passer outre: car qui ne les arrêteroit & empêcheroit par quelque defensif de s'étendre & courir, on les verroit occuper tout le jardin, & peupler tous les endroits d'icelui. Toutesfois ledit capprier n'est en cela tant dommageable (car on ne le peut arracher) qu'il est, parce qu'il hâte & infecte au moyen de je ne sçay quel suc venimeux qu'il a, tout le terroir, & le rend sterile. Il n'est besoin, sinon bien peu le cultiver & façonner: car il vient assez és champs & terres desertes. On le peut semer au Printems & Autonme. *Capprier.*

Le fruit du Capprier tant gros que menu, est bon en salade, pour exciter l'appetit, nettoyer l'estomach pituiteux, & delivrer les opilations du foie, principalement de la ratte: l'écorce de sa racine & les feüilles ont la même vertu: mais plus efficace. Les cappres tant grosses que menuës, encores vertes, & avant qu'être salées sont de plus grande nourriture, tous deux sont de requeste, non tant pour leur fruit que pour la confiture d'icelui, qui est faite en vinaigre ou saumure: car les cappres qui ne sont encores confites, soient vertes ou meures sont d'un goût fort âpre & mal plaisant: mais le vinaigre où elles sont confites les rend agreables à l'appetit: or les grosses, d'autant qu'elles ont plus de suc & plus de chair, sont beaucoup meilleures que les menuës: toutesfois les menuës sont plus appetissantes que les grosses, parce qu'elles sont plus pleines de vinaigre que les grosses.

L'Agnus Castus.

L'Agnus Castus, d'autant qu'il approche bien prés du naturel du saule & de la couleur des feüilles, sauf en l'odeur, demande d'être planté en lieu aquatique, & fort ombrageux, ou pour le moins être souvent arrosé. *Agnus Castus.*

Ses feüilles, semence, & fleurs, sont singulieres pour ceux qui veulent vivre chastement, prises par dedans ou appliquées par dehors: car l'on dit que les feüilles, ou semence, ou fleurs, mises en petit sachets, & appliquées sous les reins dans le lit, aident à garder chasteté, qui est la cause qu'en plusieurs païs on le void planté presque en tous les cloîtres des Moines. La decoction de ses feüilles sert à la chaudepisse, autant en breuvage qu'en fomentation, aux opilations de foie, de ratte, & de matrice. Si vous portez une branche d'agnus castus sur vous, *Ses vertus.*

vous ne vous lasserez point en beaucoup cheminant. Le Parfum de sa semence és parties honteuses des femmes, éteint l'insatiable cupidité & ardeur aux choses veneriennes.

Le Carrouge.

Silique. L'arbre nommé Silique, autrement Carrouge ou Carobe, qui porte un fruit long, & plat & large, semblable à celui de la Casse, aussi appellé Silique, veut être plantée de nouveaux rejettons, en Fevrier & Novembre, en terroir exposé au Soleil, où l'on ait fait des fausses fort profondes. On la peut aussi enter sur un prunier ou amandier : sur tout ne se faut amuser à la semer, parce qu'il ne portoit aucun fruit & si bien-tôt il mourroit, il la faut souvent arroser.

Pour engraisser les pourceaux. Les Siliques, sont plus propres pour engraisser les enfans ou pourceaux, que pour nourrir les hommes : il est vrai que son fruit lâche le ventre doucement quasi à la façon de la casse.

Le Palmier.

Palmier. Le Palmier est de plusieurs sortes, l'un porte fruit, l'autre est sterile : & des fructifians, l'un porte son fruit rougeâtre, l'autre porte le blanc, l'autre grisâtre : outre plus, l'un est mâle, l'autre est femelle : l'une est haut, l'autre est bas qu'on appelle Palmite : & l'autre mediocre entre-deux : mais quoi que soit, tout Palmier demande un air bien chaud, & plus que temperé, car en païs fort en chaleur, il porte ses dattes beau & bien meurs : & s'entretient assez bien sans autre soin hors que de l'arroser : là où au païs temperé il ne porte ses dattes pour parvenir à maturité, ou du tout n'en porte point. Il veut une terre sablonneuse, salée & nitreuse, pourveu qu'elle soit un peu humide : & voilà pourquoi il vient bien à l'orée de la mer : & si la terre où il sera planté n'est telle, il le faut arroser avec eau salée ou saumure. Il est planté de petites plantes avec la racine en Avril & Mai, sa plante étant bien environnée de terre grasse. L'on seme aussi les noyaux frais de datte, qui fait la palme, en Octobre, 2. coudées en profondeur de terre, mêlée de cendre, & bien amendée de fien de chevre, & le côté aigu au dessus, & veut être arrosé tous les jours & que chacun an, l'on lui repande du sel à l'entour, ou pour le mieux, qu'on l'arrose souvent d'eau quelque peu salée : méme afin qu'il croisse haut & beau se réjouït que ses racines soient arrosées avec lie de vin viel coulée.

Palmier. Notés aussi que parce qu'à grand peine d'un noyau seul peut venir un palmier, qu'il croisse & fasse un tronc qui soit assez fort pour soûtenir l'arbre, il sera bon de mettre & joindre deux ou trois noyaux ensemble cousus en toile, en sorte que les côtez aigus s'entregardent, & les planter ainsi par ce moyen la vertu de deux ou de trois conjoints, pourra faire le tronc de l'arbre plus parfait. Notés aussi que si vous voulez que la femelle du palmier soit fertile en fruit, doit planter prés elle le mâle palmier, non seulement un, mais plusieurs s'il est possible, parce que la voisinade fait que la vertu du mâle est portée à la femelle par la commistion du vent, d'où vient l'abondance du fruit. Ou bien si vous n'avez le moyen de planter plusieurs mâles palmiers prés la femelle, il sera assez que vous maniés & touchés souvent avec les mains le mâle palmier, & que par aprés vous les mettés sur la femelles ou vous devez cueillir de la fleur de la cime du mâle ou de la mousse du mâle & en épandre par dessus la femelle.

Ne mangés que le moins que vous pourrés des dattes, car elles opilent le fois & la ratte, sont de difficile digestion, & font douleur de tête.

Le Pin.

Le pin vient principalement de son noyau, qui doit être planté en Octobre ou Novembre en lieux chauds, ou en lieux froids en Fevrier & Mars, ou environ la cheute de la pomme, ou peu aprés en fosses bien bechées, & de bon gueret : & on les doit faire trémper trois jours auparavant, & en planter sept ensemble à profondeur de cinq doigts seulement. Quand ils seront nais, il ne les faut si-tôt transplanter, parce qu'ils ne prennent racine qu'avec longue espace de tems & grande difficulté : ains en peuvent endurer, sans leur grand dommage, qu'ils soient transplantez : toutesfois, quand le tems sera venu pour les transplanter, gardés sur tout que vous ne blessiés la racine principale & plus épaisse. Le pin croît principalement & devient beau és hautes montagnes, & lieux exposez au vent, moyennant que la place, où il sera planté ne soit moins cultivée que la terre au froment. Il durera plus long tems s'il est souvent dépoüillé de son écorce, parce que sous son écorce s'engendrent plusieurs petits vers qui rongent & détruisent le bois. *Pin.*

L'eau distillée de noix recentes de pin, efface les rides du visage & restreint les mammelles trop grosses & amples, si on y applique par dessus linges trempez en cette eau le plus souvent que l'on pourra : cette eau même est singuliere pour rétressir le lieu honteux de la femme trop large, & pour garantir de toutes defluxions : leur jus est encore de plus grande vertu que l'eau distilée. *Vertus des noix de pin.*

Les pignons sont une viande fort facilement nourrissante, & pour cette cause propre pour ceux qui sont travaillez de toux, pour les hetiques, pour les phthisiques, moyennant qu'ils ayént trempé quelque tems en eau rose : pour leur ôter leur acrimonie, & substance huileuse : il est vray, qu'ils sont difficiles à digerer : & parce, à ceux qui sont froids de nature, faut les donner avec miel, & aux chauds avec succre pour corriger leur dureté. Ils sont bons aux paralitiques, aux douleurs des nerfs & de dos, aux ardeurs d'urine, aux crosions d'estomach avec jus de pourpier. *Vertus des pignons.*

Les Figuiers.

Les figues, qui sont un des meilleurs fruits que nous ayons, selon la terre & plan où elles sont mises, se montrent ou plus ou moins douces & savoureuses, ce qui procede pour raison de l'air froid, ou chaud, ou temperé : ou pour l'égard des terroirs secs ou humides, gras ou maigres, âpres ou mols : forts ou legers ou faciles, pierteux ou sans-roc, ou assis en quelque vieille masure, selon lesquels la diversité en est fort grande, en y ayant de grosses menuës, rondes & aiguës, blanches, noires, vertes & grisâtres. Donc cet arbre aime les lieux exposez au Soleil, pierreux, croyeux, quelquefois milloüeux, & calcineux, aprés les murailles, ou masures, les murailles étans fenduës ou à demi ruinées, principalement celui qui porte des figues petites, fort douces & blanchâtres, qu'elles sont celles de Marseille : car tel figuier s'aime en lieu sec & graveleux, au contraire, celui qui les produit plus grosses, moins douces & rougeâtres, demande le terroir gras & bien fumé. Il profite en air chaud & tempe- *Figuier.*

re, pourveu que le terroir soit humide : car c'est un arbre fort delicat, & facile à être endommagé de la gelée, rompu des vents, & attenué de la seicheresse, par laquelle les figues sont plutôt abbatuës que meures, facile à être endommagé par les neiges, broüillars, & grands froids, c'est pourquoi il les faut planter au Printems, aprés les gelées, au regard de Midi ou d'Orient, en fosses grandes, profondes, & bien bêchées, de rejettons & rameaux de deux ans, beaux, ronds, & remplis de nœuds : car ce sont les plus fertiles. Et pour les faire mieux prendre pied, vous ôterez l'écorce par le bas environ un demi pied au fond de de la tige, l'y laissant attaché, afin que telle écorce se convertisse en racines.

Il pourra être semé pareillement de figues trempées, & liées à l'entour avec petites cordes, puis ainsi plantées, & aprés diligemment arrosées. Plus commodement sera enté au prunier ou amandrier : car il dure plus long-tems. Soit planté ou enté ne le faut beaucoup arroser, car l'abondance d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers, & les pourrit facilement : & meilleur sera pour le rendre beau & fertile, ficher sa plante dans un ail sauvage nommé en Latin *Scilla*, ou la tremper en saumure, ou l'environner avec fiel de bœuf, ou de chaux vive. Et pour les asseurer de la gelée, il les faut dés la Saint Martin couvrir de paille, ou des restes du lin, liant ces choses à la tige & aux rameaux, si bien qu'on ne voie rien de la plante. Si voulés que le figuier apporte fruit tardif, qui est chose contre son naturel, vous devés ôter les premieres petites figues qui commencent à grossir, & le figuier jettera un autre fruit, qui se gardera jusques en hiver, il sera aussi fertille, & produira des figues pleines de bon suc, si dés qu'il jettera ses feüilles, l'on met à ses racines de la terre rouge battuë & détrempée avec lie d'olive & fumier d'homme : ou bien quand il commencera à jetter ses feüilles, lui coupper la cime & le bout des branches. Les figues seront avancées, si on applique à leur racine fient de pigeons, & poivre, mêlés & broyés avec huile : ou bien si quand leurs pommes grosses commenceront à rougir, vous les frottez avec le jus d'un gros oignon mêlé avec huile & poivre, ou si quand leur fruit sera gros comme il faut vous les percés avec une éguille : puis les frottés avec huile, & les couvrés avec feüilles d'olivier : car la chaleur n'étant point empêchée par la grande humidité de la figue digere facilement le fruit.

Figuier fertile.

Figues avancées.

Figues de couleur diverse.

Elles seront de couleur diverse, à sçavoir d'un côté blanches, & de l'autre rouges, si vous liés ensemble dans un linge la graine de deux figuiers divers, & ainsi les plantés, puis transplantés. Vous affranchirez un figuier sauvage, si vous arrosez ses racines avec vin & huile mêlez ensemble. Les figues ne tomberont du figuier, si vous arrosez le tronc fossoyé à l'entour, avec saumure & eau également mêlées, ou si lon enterre prés le figuier quelques cornes de belier ou de mouton. Les garderez toûjours vertes, si les mettez en un pot plein de miel bien couvert, qu'elles ne se touchent, ni le pot même : où bien en une courge chacune à part, & pendez la courge en un lieu ombrageux ou le feu ni la fumée ne puisse aller, Ou bien si les enfermez en un vaisseau de terre ayant le goulet bien étouppé, puis mettez ce vaisseau dans quelque autre vaisseau plein de vin : car tandis que le vin sera sans corruption, les figues demeureront saines & entieres. Defendez les seiches de corruption si les épandez sur une claye au four, aprés que le pain en est hors, puis le vaisseau de terre nœuf, qui ne soit poissé.

Figues vertes.

Vous aurez des figues qui lâcheront le ventre, si vous mettez aux racines de

figuier que plantez de l'ellebore noir pilé avec espurge, ou autre tel medicament purgatif.

Au surplus le figuier a cette vertu occulte, que si vous avez quelque taureau effrené que ne puissiez aucunement dompter, faut l'attacher à un figuier, incontinent il s'adoucira, oubliera son naturel sauvage. D'avantage pour attendrir soudainement la chair dure de quelque bête que ce soit, il faut la pendre à une branche de figuier : mêmement pour la faire cuire soudainement, la remuer souvent dedans le pot où elle cuit avec une cuillere de bois de figuier ; car le figuier expire de soi une vapeur vehemente, qui desseche & digere la dureté de quelque chair que ce soit, comme paon, oiseau de riviere, & autres semblables. Il est vrai, qu'il n'y a autre moyen d'attendrir la chair dure, que de la mettre dans un monceau de blé. Il faut aussi observer je ne sçai quelle vertu occulte en la figue, que les chevaux & ânes chargez de figues, facilement succombent au faix & perdent toutes leurs forces : lesquels est facile de recreer & remettre en leur force, si on leur presente quelque morceau de pain. Il faut aussi noter que le jus ou le lait de figuier domestique (comme nous avons montré au traité de la façon des fromages) sert à faire coaguler le fromage au lieu de presure. La figue cuite avec hisope guerit la toux inveterée, & corrige les vices des poulmons. Son fruit amollit le ventre, nourrit beaucoup, fait suer, étant sec mêlée avec farine de graine de lin & fenegrec, fait meurir ou resoudre apostumes, & en decoction est bonne à la toux & difficulté d'haleine, ses fleurs sont bonnes à manger, encores que les pourceaux fuyent au possible.

Figues laxatives.

Chards de figues fait succomber les chevaux & les ânes.

Le Roi Mithridate faisoit une opiate contre toute sorte de poison & danger de peste, qui étoit preparée de figues, noix, rhuë, comme avons dit au chapitre de la rhuë.

Peste.

Les figues brûlées & mises en poudre, mêlées avec un bien peu de cire, font un onguent souverain pour les mules aux talons, leur jus guerit les âpretez mauvaises, gratelles, petites verolles, rougeolles, lentilles, dartres, & autres taches du corps & de la face, induit dessus avec farine d'orge rôtie. Il guerit aussi les douleurs des dents, trempé un peu de cotton appliqué sur la dent : il ouvre les hemorroïdes.

Mules aux talons.

L'Olivier.

Cet arbre est fort aisé à faire venir, & s'aime és païs chauds & temperez comme au Languedoc & Provence, où on en voit comme des petites forêts, & de si longue vie & durée, qu'encore que le labeur qui lui est deu, soit par long-tems intermis, il ne laisse pourtant de fructifier aucunement, & retournant en soi-même, & de vieil il se remet tout jeune & sur pieds, & de sec moüelleux & seveux, de sterile fructifiant. En ces païs Septentrionnaux, il ne vient sans grand soin & labeur, à raison de la froideur de l'air. C'est pourquoi si vous voulés planter un Olivier en vôtre parterre, cherchez un lieu tourné au Midi ou Orient, assez haut élevé & exposé au vent d'Oüest, qui soit de bon gueret, au dessous argilleux, & par dessus mêlé de sablon & de croye, épais, moitte, non maigre, auquel planterez environ la mi-Mars, non des germes de pied de l'Olivier : mais des scions, rejettons & branches nouvelles, belles & fertiles, arrachez des rameaux de l'arbre : grosses comme le poignet, longues d'un pied & demi, bien rondes lissées & polies d'écorce sans rameaux : & encore couppées durant

Olivier.

la Lune nouvelle, l'écorce grosse environ une brasse, & laissant la verte qui est plus subtile : & les poseras en terre, de même façon qu'elles étoient en l'arbre, le bout d'en bas en bas, & celui d'en haut tourné & regardant au Ciel, comme quand elles étoient en l'arbre : car si tu les mets renversée en terre, elles prendront à grand peine ; & si elles prennent demeureront toûjours steriles. Les faudra enduire tant au pied qu'à la tête, de fien mêlé avec cendre, & les poser en terre avec grande profondeur, que par dessus il y ait quatre doigts de terre menuë ; puis presser le tout ensemble avec les pieds à l'entour du jetton planté, ainsi qu'on lui jettera la terre és environs, ou si vous voulez le fouler avec une massuë de bois. Vous ne les transplanterez avant cinq ans : mais cependant les faudra fouïr tous les mois, fumer de fumier de chevre en Automne : arroser d'eau de pluye plûtot que de fontaine, puits ou riviere : quelquefois emonder des branches superfluës, principalement de jettons secs & arides, & des germes surnaissans, si ce n'est que la plante fût vieille, foible & cassée, qu'elle eût besoin d'être renouvellée : car il faudroit lors y en laisser un ou deux des plus beaux, tailler non plutôt que huit ans, durant que la Lune est en declin, & que le tems est sec & serain, & aprés de huit en huit ans, arroser quelquefois le pied des gros oliviers de la lie d'olives, pour les garder des verts ou autres vermines, qui sont souvent contraires à cette plante, les deffendre de betail, principalement du broutement de la chevre, qui les rend du tout steriles, ne planter plantes aucunes prés de l'Olivier, que le figuier ou la vigne, la vicinité desquels la réjouït, & haït sur tout le chêne, même s'il est planté au lieu d'où l'on atrache le chêne, il meurt incontinent : l'on peut aussi enter l'Olivier en écusson des greffes plus grosses & forte que l'on pourra choisir en l'Olivier, ainsi que nous dirons cy-aprés : mais seroit chose perduë le semer de ses os & noyaux.

Broutement de chevre.

Merveilleuse chose en tout l olivier.

L'olivier sur tous autres arbres n'est sujet à la vermine, à raison de son odeur qui est forte, même qu'il en deffend tous les autres herbages qui sont prés de lui : comme aussi par son amertume fait mourir les choux, laituës, & autres herbes humides, qui sont semées en son terroir. L'on tient, qui est chose admirable, que l'olivier devient plus fertille & copieux en fruit, s'il est planté & cultivé de personnes vierges, & qui n'auront violé le lit d'autrui : mémes qu'en certains païs les enfans chastes plantent, traitent & gouvernent les oliviers dont ils viennent beaux & fertiles.

Recoltes des olives.

La cueillette des olives se doit faire en Novembre, quand elles commencent à changer de couleur, & sont bien noires : & faut les cueillir aux mains sans blesser les branches : car de cela en devient l'olivier sterile. Le tems pour les cueillir doit être beau & serain, & non pluvieux : même si quelque tems avant que vous les cueillez, il a pleu, faut attendre que toute l'humidité en soit desseichée, aucuns cueillent autrement les olives : ils les abbatent avec gaules ou perches de canes, non de bois, & se donne garde de les frapper à l'envers, de crainte d'abbatre quelques branches avec le fruit : mais telle façon de cueillir les olives n'est bonne, parce que les olives battuës ou frappez fl-trissent incontinent, & n'en rendent tant d'huile, joint aussi que l'arbre en est froissé, & plusieurs de ses branches rompuë, qui est un grand dommage pour les années suivantes. Au surplus, l'on fait la recolte d'olives pour deux occasions, ou pour en tirer de l huile, ou pour la reserve des banquets esquels l'on en fait servir pour exciter l'appetit : toutesfois faut estimer que toutes sortes d'olives ne servent

Olives servent à faire huile, &

indiffe

indifferemment à ces deux usages : car les plus grosses, de la plus grande part sont meilleures pour les banquets & les plus petites pour en tirer l'huile. Or celles que l'on veut reserver pour les banquets, faut les confire soigneusement avec saumure ou vinaigre salé, ou huile ou lie d'huile, ou vin cuit, ou de raisins, ou miel, ou verjus, à la façon qui s'ensuit.

pour les banquets.

Olives pour les banquets.

Il faut les cueillir avec la main étant monté sur l'arbre avec échelle en tems serain, quand elles commenceront à noicir, non toutesfois encores parfaitement meures : puis les étendre sur une claye d'osier, & là les emonder & tirer, mettant hors celles qui seront tachées, corrompuës, ou trop petites, & reservant seulement celles qui seront grosses, de figure ovale, pleines, fermes, ayans noyau ou long & petit, la chair dense & en assez bonne quantité. Cela fait, les faut fendre en quatre lieux, ou sans les fendre, les mettre entiers dans un pot de terre & jetter par dessus saumure ou verjus, ou miel avec vinaigre & sel, ou huile avec sel pilé menu, ou du moust tout frais, ou autre telle liqueur qu'avons dit. Quelques-uns mettent au fond du pot de terre sous les olives, parmi la saulce des olives, feüilles ou côtes de pouliot, menthe, aneth, lentiques, olivier, ache, rhuë, persil, fenoüil, & de laurier, graine de fenoüil, d'anis & de rhuë. Enfin faut tenir le vaisseau bien bouché, & le mettre en celier pour le garder : mais qui veut conserver ces olives, faut changer ladite saumure de trois mois en trois mois.

Cueillette d'olives pour les banquets.

Quant aux olives, desquelles on veut tirer l'huile, les faut cueillir qu'elles soient un peu plus meures que celles que l'on veut confire, & qu'il y en ait déja quelques unes noires : mais plus de blanches : au reste, de la façon même qu'avons dit les autres devoir être cueillies, à sçavoir à la main, & lors que le tems sera serain, sinon que par les orages & vents les olives fussent tombées en terre, & qu'il fût necessaire les amasser, de peur des bêtes tant sauvages que domestiques. Il n'en faut non plus cueillir à la fois qu'il en faudra pour faire huile la nuit & le jour suivant, mais tout le fruit qui sera cueilli en un jour, soit mis sous les mules & le pressoir : mais avant que les mettre sur le pressoir, les faut étendre sur une claye pour les emonder & tirer, aussi afin que leur lie & humidité s'écoule quelque peu, qui est grandement ennemie de l'huile, tellement que si elle demeure & croupit avec l'olive, elle corrompt & gâte le goût & saveur de l'huile. Et pour ce regard quand aucunes-fois la quantité des olives est si grande que les pressoirs & ouvriers n'y peuvent fournir, faudra avoir un plancher haut & élevé où il y ait des petits entre-deux pour mettre à part la cueillette des olives de chacune journée, & le fond ou sol de ces entre-deux doit être pavé de pierre, ou tuile, ou carreaux fait en penchant : de sorte que l'humidité des olives puisse couler par les conduits qui y seront. Voilà comme il faut preparer les olives pour faire l'huile : il reste à parler de la façon de l'huile, que nous reservons à la fin du troisiéme livre, ou nous traiterons de la façon des huiles.

Recolte d'olives pour faire huile.

Lieu pour mettre les olives.

Au surplus l'olivier a une vertu fort astringente : car la decoction de ses feüilles en clistere, appaise le flux de ventre : le jus exprimé de ses feüilles avec vin blanc & eau de pluye restraint toute sorte de flux de sang : la liqueur qui distille du bois verd de l'olivier allumé, guerit les gratelles, dartres, & rongnes. Les olives encores vertes & meures mangées excitent l'appetit, & font bon estomach, encores qu'elles rendent le ventre dur, & soient de difficile digestion. Les olives meures pervertissent l'estomach & font fluctuations en icelui : elles engendrent pareillement douleur de tête, & nuisent aux yeux.

Proprietés de l'olivier & de son fruit.

Quant aux vertus de l'huile, nous en parlerons en son lieu : de l'olivier, voyez plus amplement au troisiéme livre.

Les Pistaches.

Les Pistaches demandent un pareil soin que l'Olivier, & demandent être semées environ le 1. jour d'Avril : tant le mâle que la femelle, toutes deux conjointes ensemble, ou pour le moins l'une prés de l'autre, le mâle ayant le dos tourné à l'Occident : car ainsi joints ou voisins, portent meilleurs & plus grande quantité de fruits, principalement si on les seme en terre bien grasse & aërée, & là les pouvez enter en même tems sur eux mêmes, ou sur le terebinthe, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier. Ils se peuvent planter pareillement, & la façon de les planter est telle. Faut faire fosses assez profondes en lieu où le Soleil donne entiere chaleur, & choisir nouveaux rejettons de l'arbre qui soient bien vigoureux, & iceux liez ensemble les mettre dans les fosses le second jour de la Lune d'Avril, puis les entrelier depuis terre jusques aux rameaux, & couvrir les racines de bon fient, les arrosant assiduellement l'espace de huits jours. Et aprés que les troncs auront trois ans, faut découvrir la fosse prés la racine, & ficher un peu plus bas le tronc, & ainsi le couvrir de bon fient, afin que l'arbre étant devenu grand, ne puisse tomber quand il fera grand vent.

Cet arbre étoit rare en ces païs, avant que Messeigneurs les Reverendissimes Cardinal du Bellai, & René du Bellai Evêques du Mans, freres, personnages dignes de memoire eternelle, pour leurs esprits incomparables, seuls & premiers des François eussent apporté en ces païs la connoissance, non seulement des noms qui nous étoient du tout inconnûs, mais aussi de la culture & figures des herbes & arbres étrangers, desquels nous admirons & exaltons les fruits : mais ne connoissions leurs parens. En quoi toute nôtre nation se doit ressentir d'une perpetuelle obligation qu'on leur doit.

Le fruit de pistaches (ainsi qu'Avincenne dit fort bien n'ayant égard à la doute qu'en fait Galien) conforte l'estomach & nourrit beaucoup : c'est aussi pourquoi l'on en ordonne à ceux qui sont maigres attenuez de maladie, & qui desirent être dispos & victorieux au jeu des Dames rabbatuës.

Les Citronniers, Limoniers, Orangers, Poncille au Limones.

Transport des Citronniers, &c.

Les Citronniers, Orangers, Limoniers, Poncires, demandent pareille culture pour le semblable naturel qui est entr'eux, ausquels pour leur grande delicatesse, & incroyable tendreté est besoin de prendre grand soin & garde, autrement n'en faut attendre plaisir ni proffit aucun. Et parce que pour le mieux on les fait venir ja grandelets d'ailleurs, pour la difficulté & peine merveilleuse que l'on a à les faire croître en ces païs, je ferai un petit discours de tout ce qu'il faut observer pour bien les preserver, planter, replanter, & gouverner en nos terroirs. En un lieu, pour parler du transport qu'on en peut faire, il faut croire que ces arbres ne deviennent pas meilleurs à changer de lieu, ils se portent mieux en la terre où ils auront été premierement plantez, semez ou entez, que d'être remuez ailleurs. Toutesfois s'il plaît au maître de nôtre Maison Rustique les déplanter pour les envoyer ailleurs faire le bois au Printems plutôt qu'en Automne, d'autant que

tout ainſi qu'en Automne le bois s'affermit étant meur, & à cauſe que l'humeur ceſſe de le fomenter à cauſe du froid voiſin : auſſi au renouveau ils commencent à germer dés qu'ils ſont plantez , & produiſent feüilles , voire des fleurs , ſi les plantes ſont grandes & puiſſantes. Le moyen de les tranſporter eſt, de tellement accommoder leurs racines avec des drapeaux , ou paille liée, avec la terre ſortie de leur matrice, qu'elles ne ſoient offensées, ni du vent, ni du Soleil aucunement, puis à les agencer dans des tonneaux ou toile cirée, pour les mieux garder de toutes les injures de l'air, & mêmement de la pluye & faire conduire ſur chevaux , charrettes ou chariots. Si tôt & dés le ſoir que ſeront arrivez au lieu où vous les voulez planter , il faut adviſer s'ils ſont alterez , ce que l'immutation des feüilles de l'écorce donneront à connoître, pour y pourvoir. En ce cas faudra remouvoir & ramollir la terre, arroſer, couper, & ôter le gâté tant que les foſſes où les voulez replanter, ſoient aſſaiſonnées en la ſorte qui ſera dit ci-aprés.

Pris du memorial de Monſieur Nicot envoyé de Portugal à la Reine mere, & au Cardinal de Lorraine.

La terre où ſeront replantez dés le jour ſera choiſie bien ſubſtantieuſe , noire , rare & tendre, douce, legere, bien graſſe & nette ſans aucune pierre, prés la marine , ſi poſſible eſt, & où l'humeur abonde , outre plus que ſoit tranſmuable , à ce qu'elle engloutiſſe bien l'eau : Car ces arbres voulant être ſouvent arroſez, ſi l'eau tenoit au haut, & ne devaloit aux racines , ils en deviendroient malades, d écolorez, & peu à peu termineroient. Si la terre n'eſt tranſmuable , il la faut couvrir de fumier bien pourri , qui ſoit de cheval, de bœuf ou de brebis : par ce moyen elle ſe percera. Le lieu où ſeront replantez au parterre , doit être exposé au Soleil : en lieu haut, à couvert de tous vents dont il gele au païs principalement de la Bize ou vent de Nord, lequel eſt toûjours tres-contraire à ces plantes, mêmement avoir ſa viſée au Midi (au vent duquel ils ſe nourriſſent contre le naturel de tous arbres, & reçoivent dommage de celui de Septentrion) & au couchant, de ſorte qu'ils ſoient garantis par derriere, & par les côtés , & même le Citronnier qui eſt le plus delicat, & tendre de tous. Pour ces raiſons il ne ſera mal fait de les mettre proche quelque muraille de hauteur convenable , afin qu'ils ayent un rampart contre les parties Septentrionales : pour le plus ſeur , leur faire une épauliere & flancs de laurier , dont la beauté & le profit en augmenteroit beaucoup : car on tient que la compagnie du laurier preſerve l'Oranger de la gelée. Ces lauries ſeront plantez en double rang, dont le vuide de l'un ſoit exposé au plein de l'autre. En défaut de laurier le même ſe peut faire avec des Ciprez. Et il faut en cet endroit entendre que les orangers ne veulent compagnie d'autre arbre que des deſſuſdits & de Meurte. La meilleure de toute & plus aſſurée commodité ſeroit de replanter leſdits orangers , citronniers, & autres tels arbres, dans demi tonneaux refendus, ou vaiſſeaux de terre appropriez (qui ſont delices des Princes & grands Seigneurs) ou bien des caiſſes larges par bas , & peu étroites par le haut, baſtie d'aix de fente fort bien collez & engencez enſemble , de ſorte que rien ne ſe puiſſe rejetter ou démonter , parce que la terre par ſouvent arroſer , ſurmonte toûjours le bois de quelque ſorte qu'il ſoit : Toutesfois que l'arroſer donne accroiſſement à l'arbre : mais il faut faire par bas une conduite & une iſſuë à l'eau ſuperabondante , ainſi comme aux cuviers de lexives : & tels ou ſemblables vaiſſeaux pourront être conduits en tels lieux & part que l'on voudra : Car parce que les plantes ſe meurent quand elles ſont tant ſoit peu touchées de la gelée , comme étant delicates & tendres de leur naturel , il faudra en Hiver aprés les avoir fort bien couvertes & entourées de paille, ou de ſerment ,

Terre pour ces arbres.

de courges (car ils ont une naturelle contrarieté pour empêcher que le froid ne les puissent endommager) les conduire par petites boëtes en caveaux voûtez, & quand l'Eté sera venu les r'amener & conduire en plein Soleil, pour être nourris & recrées de la chaleur. Ayant dont trouvé tel lieu au parterre qu'avons dit, les fosses y seront faites par moyen & intervales. Et parce que l'oranger pousse sa racine bien avant, il faut donner ausdites fosses une grande brasse en creux, & brasse & demie en étenduë de liege, lequel sera bien remué & ramoli, à ce que la racine se loge & s'étende à son aise, lesquelles fosses iront étroississant peu à peu en haut à l'enclouëure du pied de l'arbre. Ces fosses, pour bien faire devroient être tenuës ouvertes un an ou environ, si possible étoit pour être bien assaisonnées : ce que plusieurs Soleils & plusieurs pluyes feroient : mais on les peut avancer, ou couvrant les sieges desdites fosses de fumier bien pourri & de cendre nouvelle, qui n'ait point été moüillée, & l'arrosant d'un peu d'eau si le tems n'est pluvieux : ou comblant lesdites fosses de paille de froment & de menu serment, faisant brûler le tout & arrosant la cendre qui restera, si le tems est sans pluye, car huit ou dix jours aprés cét appareil lesdites fosses seront bien disposées. Au bout desdits tems il faudra derechef remuer & r'amolir le siege & côtez desdites fosses, & égaler sur icelui du fumier d'un doigt d'épais : & sur ce fumier égaler un lit de bonne terre, & là-dessus asseoir l'arbre en même aspect du Soleil, s'il est possible, qu'il étoit, à sçavoir que les parties qui regardoient le Midi soient replantées en même consideration : car autrement elle suffiroient assez, si le côté qui étoit vers la bize, regardoit aprés vers l'Orient ou l'Occident. Et cet advis est de tres-grande importance, veu que ceux qui faillent en ceci voient souvent leurs arbres morts, ou à tout le moins qui tardent plus longuement à porter fruit, à croître & germer comme il faut, qu'ils n'eussent fait, qui les eût planté dés qu'ils jetterent leur premier germe sur terre. Et ce dommage arrive pour le plus, à ceux qui laissent devenir fort grands ces arbres dans les caisses ou pot de terre, à cause que les portans dedans & dehors tous les ans ils ne se prennent point garde de les agencer en l'état même qu'ils étoient l'année precedente.

Donc l'arbre étant assis dessus terre en même aspect du Soleil qu'il étoit, faut le chausser également de bonne terre la hauteur de demi pied, & la fouler : & sur cette terre faire un lit de pareille hauteur de bon terroir, & à faute de terron, de bonne terre mêlée avec bon fumier, la fouler ainsi alternativement, tant que ladite fosse soit comblée en motte, & l'arroser. Toutes lesdites façons seront faites avant la pleine Lune, & pour le mieux au croissant du jour, c'est à dire, à neuf ou dix heures du matin ; car on tient si elles étoient faites en pleine Lune, qu'il s'engendreroit des vers & fourmis entre le tronc & l'écorce de l'Oranger : étant ainsi replantez, vous les cultiverez & gouvernerez tant en Eté qu'en Hiver, comme s'ensuit : En Eté seront arrosez de trois en trois jours, au matin & au soir, & plus souvent, selon la chaleur : car l'Oranger sur toutes choses veut l'eau, & il faut à chaque pied pour le moins deux seaux d'eau: & par ainsi sont bien heureux les Jardiniers, qui ont dans leurs jardins, ou non gueres loin l'eau à souhait, en tant qu'ils recueillent d'ordinaire plus de fruits, & de plus beaux ; & qui sont bien saisonnez. Les arrosant, il faut prendre garde que l'eau ne touche à l'estoc & au pied, & qu'elle soit épenduë un peu loin d'icelui, & tout au tour, afin qu'elle devalle aux racines : Et ferez un petit rayon creux de trois doigts tout au-tour,

dans lequel épandrez l'eau quand elle aura paſſé, le couvrirez; en Hiver le ſoin eſt plus grand,afin qu'ils ne ſoient atteints de la gelée : ſi-tôt que le froid commencera ; les couvrirez de bonne heure, environ la S.Remi,d'une feüille épaiſſe ſoûtenuë de fourches , ou leur faire à chacun une loge de natte, qui ait ſa porte droit au Midi. Aucuns les couvrent de liege ; qui leur eſt une fort bonne couverture : autres,comme avons dit ci-devant,les mettent en caveaux voûtez,conduits par petites broüettes, & agencez dans des tonneaux ou caiſſes. Quel qu'il ſoit de quatre que leur faſſiez : il faut qu'ils ayent les têtes & coudes franches dedans leur couverture,laquelle ne leur ſera ôtée tant que l'Hiver ſoit paſſé : il eſt vrai, qu'avant que de les couvrir ou mettre en des caveaux voûtez, faut prendre garde qu'ils ne ſoient point moüillez en ſorte quelconque ; car ſi le froid les ſurprenoit en cette ſorte,facilement & arbre & fruit ſeroient gâtez par la gelée; outre que cette moüilleure cauſeroit une pourriture & corruption aux fleurs & fruits étant à couvert : les bons & experts Jardiniers avant,que couvrir ces fruits ôtent des citronniers (étans ceux-ci les plus ſujets au froid) toutes les fleurs, bourgeons & rameaux plus tendrelets. Il faut prendre garde qu'il ne pleuve point dedans leur loge , ſur tout durant le degel de neiges,à cauſe que cette eau eſt la plus nuiſible des autres : même ſi la menuë neige paſſe à travers leur couverture , ou quelque lis de vent , la porte juſques à eux, il la faut proprement ſecouër des branches,& ôter du pied,car elles les brûle. C'eſt parquoi pour éviter à ces inconveniens , s'il y a quelque fente ou trou en la loge , il la faut bien clorre & boucher avec du fumier, ou des étoupes,leſquels l'on pourra ouvrir lors que le tems ſera clair, doux & ſerain, & que le Soleil montrera ſes rayons , afin que ſes rais reluiſent ſur les plantes , & en chaſſent tout le mauvais air , deſſeichans l'humidité corrompante, cauſée par l'ombre : & lors que le Soleil ſe retire, il faut les reboucher , afin que le froid ne ſaiſiſſe ces arbres. Il ne ſera mal fait auſſi durant les extremes gelées y allumer du feu de bois ſec,ou de charbon, à cauſe que ſa chaleur eſt grande & dure aſſez,ſans porter dommage aux plantes avec ſa flâme,ni fumée : & faire cela principalement és Citronniers,qui ſont ſujets le plus de tous à la gelée , & même d'autant plus ceux qui ont plus de ſuc & de ſubſtance, comme ceux-la moins , qui en ont moins. Encores ne faut-il être tant hâtif les découvrir , quoi que le tems ſemble promettre quelque douceur & ſerenité , en tant que le froid feignant de s'en être allé , revient avec plus grande violence qu'auparavant, ains apporte danger de mort à ces arbres:pour le mieux il ſera d'ouvrir quelque aix ou fenêtre de la loge, afin que les arbres puiſſent joüir quelques heures de la chaleur du Soleil.Cependant que ces arbres nouvellement replantez ſeront couverts:il ne les faut oublier à chauffer leur pied d'une coudée de haut de bonne terre revêtuë de bon fumier bien pourri , qui entoure par bas une grande braſſée led. pied.Cela ſervira en outre en ce que ſi par le grand froid le tronc venoit à geler,on le pourroit raſſaſſer & aſſarter,par où la gelée n'aura penetré : toutesfois ſi en tels froids extraordinaires vous couvrez ladite revêture d'autre fumier bien pourri, vous tiendrez à couvert leſdits orangers. Les entez , dont ſera parlé ci-aprés,ſont trop plus tendres & aiſez à être bleſſez au froid & à la gelée : à cette cauſe il les faut chauffer,revêtir,& couvrir,comme dit eſt,& en plus de hauteur , afin que l'enchaſſeure de l'ente ne ſouffre : & ſi ladite enchaſſeure eſt ſi haute que ledit appareil n'y puiſſe commodément atteindre , il faudra enveloper ladite enchaſſeure avec de gros drap neuf,bien lainu,& de feutre, &

Eau de neige ennemie des Orangers.

l'entortiller de quelque chaîne de natte par dessus, & l'assurer d'un échalat si il est de besoin. Es païs chauds, comme Espagne & Portugal, l'on tient pour opinion approuvée, que tant plus on arrose les Orangers en Hiver, tant moins il se gelent, pourveu que ce soit d'eau de puits, ou de fontaine frais puisée, ou d'eau rompuë & attiedie au Soleil ou au feu, & qu'elle s'emboïve en toute terre. J'ai fait doute qu'en ce païs froid n'en doivent faire ainsi: toutesfois si en voulez user, vous vous servirez ou du rayon dudit, ou d'un tuyau de plomb fiché avant en terre, loin du pied de l'arbre & dans icelui verserez ladite eau, car elle devalera, & s'étendra aux racines: Mais aussi-tôt étouppez bien & couvrez de terre & fumier ledit tuyau, afin que l'air ne coule le long d'icelui jusques aux racines: car elles se geleroient. De mois en mois, si le tems le permet, il les faut serfouër, & houër au pied, remuer, ramollir la terre, y mêlant du fumier, & arroser comme l'on a dit. Et pour conserver les branches de ces plantes, & les tenir en force, il les faut tailler tous les ans plus ou moins, selon que l'on estimera être necessaire un bon & expert Jardinier: d'autant que ces arbres étans delicats & precieux, meritent un soin curieux en ce retranchement: ne faut aussi oublier leur ôter toûjours cette superfluité & ordure, & herbe croissant au pied & à l'environ, épine, éguillons avec les mains, ou d'un fer bien tranchant, & si quelque branche par gelée ou autrement se seiche, pâlit, ou noircît, il faut resequer le mort sur le Printems en declin de la Lune, en jour serain, moderé & calmé, & de relevée, & ce faire avec une scie jardiniere, ou coûteau bien émoulu, & bien unir & coiffer la tranche, afin que la branche se remette: mêmement ployer leurs rameaux la part que sera necessaire, les abaisser ou hausser selon que le cas demandera: coupper les bouts & germes qui viennent à la cime de l'arbre, ôter ceux qui montent trop haut, afin qu'ils soient égaux en mesure convenable, car ces arbres principalement le Citronnier, croissans en trop grande hauteur, & ayant trop de rameaux, ne produisent ni tant si bons fruits, qu'étant autrement agencez & delivrez de ses rameaux inutiles: outre, si besoin n'est, mettre quantité de perches legeres pour soûtenir les rameaux. Si nonobstant tout le soin, ils deviennent par fois chetifs, il leur faut ensevelir au pied des cornes de mouton: car on tient que cela les met en vigueur.

Plante du Citronnier, Oranger, &c.

Voilà de la culture de ces arbres qui nous sont transplantez d'ailleurs: quant à ceux que nous faisons venir & croître en ce païs, il faut sçavoir qu'il viennent ou de réjettons, rameaux, & greffés, ou de semence, ou pour être entez, dequoi pour parler particulierement, l'Oranger ne vient qu'à grande difficulté de rejettons ou greffes, lequel ayant le bois fort dur, mal-aisement prend-il racine: il est vrai, que quelques-uns font telle plante, ils émondent un rameau d'Orangers de ses picons, & le plantent la pointe contre bas, enveloppé d'un linge, dedans du fumier de veau tout frais, de telle plante sont produits Orangers nains, bas & ayant grosse tête. Par ainsi il vaut mieux le semer, & en bon terroir, d'autant qu'encore avant que porter fruit, & qui veut l'avencer d'en porter, faut l'enter.

Semer les Orangers.

La maniere de semer tous ces arbres, sera de bien preparer & fumer la terre environ le mois de Mai, de fumier de cheval, de bœuf, & de brebis, & y mêler de la cendre faite ou de bois, ou de concombre: puis en fosses larges de demi pied, mettre trois grains ensemble, & le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre: ce fait, le faut arroser d'eau un peu tiede, ou de lait de brebis: car ils en viendront plutôt. N'oubliés pas avant que les semer de mettre tremper

les grains en lait de vache, qui soit tiede : & si vous les voulez doux, y ajouter ou tremper en succre Candi.

En terre cultivée & bêchée de même façon vous planterés leurs rejettons, rameaux, & greffes, environ la mi Mai, mettant les plus gros bouts dessus, & remplissant la fosse de cendres faites de concombres. Ils produiront fruit qui aura le milieu de la pomme doux, si l'on perce le tronc d'un virebroquin au mois de de Fevrier, & on fait un trou, qui n'aille point d'outre en outre, & on laisse égouter l'humeur jusques à la formation des pommes, & lors on remplit le trou avec argille ou mortier. Ou bien ferez une tranche en la plus grosse branche de l'arbre, & là où l'incision aura été faite, faites une cavité profonde d'un grand pied, que vous emplirés de miel, & étouperés avec mortier, crainte de la pluye & ardeur du Soleil : aprés que la plante aura attiré tout le miel, vous en instillerés d'autre, & arroserés les racines d'urine, enfin vous couperés les petits rejettons qui sortiront de l'arbre, laissant ceux qui viendront en la branche incisée.

Enter Orangers, &c.

En même tems aussi se peuvent enter sur pommier d'Adam, principalement sur lequel ils profitent merveilleusement, principalement l'Oranger, en bonté, quantité, beauté, grosseur de fruits qui en sortent, lesquels viennent plutôt qu'ils ne font, quand ils ne sont entez l'un sur l'autre à sçavoir, Oranger sur Citronnier, ou Citronnier sur Oranger : se peuvent aussi enter sur eux-mêmes, comme Citronnier sur Citronnier : quelquesfois, sur un Grenadier, Poirier, Pomier, Meurier, peu souvent entre le bois & l'écorce : mais au tronc tranché prés des racines. Pour les enter il faut choisir les meilleurs greffes que l'on pourra trouver, comme pour enter un bon Citronnier sur une meilleur : le Limon enté sur le Citron produit de plus beaux fruits que le Citron enté sur le Limon : parce que le Citron a beaucoup plus d'humeur pour la nourriture que n'a pas le Limon : les Citrons & Limons entez sur l'Oranger, portent plus de fruit qu'en leur tronc naturel, & ne craignent pas tant le froid, à cause qu'ils participent de la proprieté de l'Oranger qui venant sur un bois dur & sans moëlle resistent beaucoup plus au froid. La principale façon de les enter est en fente, & ce en Avril, ou en Mars, ou en couronneure, & ce en Mai : ou en écusson, & ce en Juillet : quand ils sont entez en écusson, faut tailler tout ce qui est de superflu és yeux & boutons, qui ne sont point entez, & même en ôter tous les rejettons qui y surcroissent par succession de tems. Quand ils seront entez, vous ne permettrés aucunes herbes croître à l'entour d'eux, si ce n'est la Courge, de laquelle ils se recreent pour voisine, recevant d'elle grande aide contre le froid, même que ces cendres épanduës à l'entour de racines des Citrons, les rendent plus beaux & plus fertiles & parce que le Citronnier est fertille & porte un fruit assez pesant, dés qu'il aura produit son fruit, en faudra cueillir quelque quantité, & en laisser peu : par ce moyen celui qui demeurera, deviendra plus beau & meilleur.

La Courges amies des Citrons.

L'Oranger ne gelera jamais, ni mourra au froid, ni à la gelée, s'il est enté sur un arbre nommé en Latin *Agrifolium*, en Espagne azenos (aucuns pensent que c'est le paliurus des Grecs : chose experimentée : que le fruict n'en sera si franc que des autres.

Citrons de garde.

Les citrons, oranges, limons, poncires, pour être de bonne garde seront cueillis de nuit avec leurs feüilles entre les deux Lunes : & non plutôt qu'ils soient meurs, & que l'orange soit uniment dorée : mais pour les cueillir il ne faut attendre qu'ils deviennent blafastres. Vous les garderez frais & purs toute-

l'année, si vous les cachés en monceau d'orge ou miller, ou bien si vous les frottés avec du plâtre bien détrempé, ou si vous les enfermés à part en des vaisseaux. Il ne faut sur tout mettre le citron prés le pain chaud, parce qu'il lui apporteroit pourriture.

Orangers metifs.

Pour avoir des orangers mêlez hermaphrodites de citron & orange, faut environ le commencement de Mars couper un scion ou branche de citronnier encor jeune, de la grosseur de trois doigts, & la planter en tems convenable, lui donnant les façons requises, au bout de deux ans ou environ qu'elle aura bien prins; & entre Mars & Avril, vous le scierez un doigt dans terre, & unirez bien la tranche, que vous enterez en fente d'un greffe d'oranger neuf, & jeune de deux ans proportionné & correspondant à la grosseur du citronnier, puis frotterez ladite tranche & enchasseure de l'ente avec racine d'une herbe nommée par les Latins *Arum*, & par les François Vit de prêtre, ou Pied de veau: & enchaperonnez bien le tout à la façon des autres entes, & lui mettrez au pied fien pourri, ou de la cendre de courges, puis le chaussérez de bonne terre en convenable hauteur, & l'échallasserez tant qu'il soit engrossi & fortifié: mais entendez qu'il faut que ledit greffe soit pris du côté de l'oranger, qui est tourné au Levant, & la Lune & le jour croissant: car il en effectuera beaucoup mieux.

Citron rouge.
Citron formé.

Le citron sera rouge & doux s'il est enté sur un murier: & retiendra telle forme & figure que l'on voudra, si avant qu'ait pris sa grandeur & grosseur est mis dans des portraits taillez, & én iceux prend sa croissance. Par même moyen si avant qu'il soit parfaitement fermé, il est mis dans un vaisseau de terre ou de de verre, en croissant il prendra la forme du vaisseau, & se fera aussi grand que le vaisseau: mais cependant, pour lui donner air, il faudra faire quelque petits trous au vaisseau.

Difference entre orangers, citronniers & limons.

Les fruits de ces arbres different ensemble, tant en couleur, habitude, saveur, qu'usage: car les oranges ont l'écorce plus jaune, & dorée, la saveur aigre, ou douce, ou aigre douce, ronde comme une pomme, plus propre pour la cuisine que pour la Medecine. Le limon a la figure plus longue, l'écorce plus pâle, le goût aigre, propre à la cuisine, & en Medecine pour rafraîchir, inciser & penetrer. Le citron est long, en forme d'œuf: l'écorce épaisse, jaune par dehors aigre, propre pour les medecines cordiales & antidotales. Les poncires sont deux fois aussi grands que les limons, ayans forme de concombre, & l'écorce épaisse d'un pouce.

Feüilles de citron.
Ius, graine, & écorce de citrons.

Les feüilles de citron apportent bonne odeur aux habits, & les gardent de la rongeure des vers. L'écorce, le jus, la semence du citron sont tous souverains contre toute sorte de poison & danger de peste autant en est-il du limon. Et pour cet effet l'on peut faire cuire un citron & limon tout entier en eau rose & succre, jusques à tant qu'il soit du tout consumé en jus: puis user tous les matins à la quantité d'une ou deux cueillerées de cette decoction en tems de peste. L'écorce & jus de citron rendent bonne haleine, l'écorce confite échauffe l'estomach, & aide la digestion. Le jus exprimé de l'écorce d'orange s'enflame facilement: il penetre pareillement par grande tenuité par dedans le verre, jusques au vin qui y est contenu. Le jus de limon détruit les rongnes, gratelle, lentille, & nettoie les taches dancre sur le drap: icelui distillé par alambic de terre, fait la face belle & polie aux femmes; ôte l'ordure de tous les lieux du corps; donné à boire aux enfans, tue les vers qu'ils ont dans le corps. Si l'on

Bonne haleine.
Gratelle.

approche

approche du feu le limon, le jus subtil qui en sortira nettoie la face des jeunes filles, & en ôte les rougeurs & autres semblables taches. Semblablement le jus de limon distillé par alambic, outre ce qu'il est singulier pour polir le teint des femmes, encores est-il excellent pour ôter de la face & autres parties du corps, taches blanches, verruës, & autres semblables. Le jus de limon est de telle vertu, que si tu le coules deux ou trois fois & y lave des perles entieres, puis les fasses tremper, & par aprés les mets au Soleil, dedans cinq ou six jours elles deviendront aussi molles que miel: de sorte que vous en pourrés former ce que vous voudrés. Davantage, le jus de limon est tant corrosif, que si vous y faites tremper quelques heures une piece d'or, vous la trouverés diminuée & legere de son poid, autant en sera-t'il si tu fiches la piece d'or dans un limon voyez au troisiéme livre.

Rougeurs de visage.

Amollir perles.

Diminuer l'or.

Les fleurs d'oranges sont confites avec miel ou succre, & telles sont fort cordiales: l'on en fait aussi une eau de senteur fort rare & precieuse, qui est appellée eau de Nafe.

Eau de Nafe.

Grenadiers.

Les Grenadiers.

Les grenadiers demandent l'air chaud ou temperé, car en païs froid ils ne peuvent fructifier: & bien que leur fruit soit de l'un des trois goûts, à sçavoir doux ou aigre, ou aigre doux, toutesfois tous grenadiers ne demandent que même air, même terroir & même labeur, ils se comportent en toute terre, soit grasse, forte, graveleuse, argilleuse, sablonneuse, pourveu que le sablon soit gros & moiteux. Ils ne refusent aucunes situations de terroir, soit coline, vallée ou plaine, voire même ne laissent de bien venir és lieux pierreux, secs & âpres; car peu de nourriture leur suffit: & à cette cause il ne faut si soigneusement traiter que les fruits dessusdit, parce aussi qu'ils viennent de piqueure, & endurent le provigner, & l'enter semblablement: même si vous voulez prendre la peine de les emonder en jeunesse & en saison, le fruit en sera beaucoup plus gros & de meilleure façon: Mais il faut qu'ils soient plantez devers le Soleil de Midi, jamais l'Orient, ni aussi à l'Occident, car c'est ce qui leur nuit le plus, aussi-bien qu'à la vigne. Notés toutefois que les provins que vous en ferés, doivent être pris, quand la mere aura bourjonné, non pas plutôt (qui est au contraire des provins des autres arbres) même que le jetton soit avec écorce de grosseur du manche d'un coûteau, & avant que la planter, il faut bien lui unir les deux bouts, & les frotter de fumier de pourceau, lequel leur est plus familier que nul autre, puis les mettre dedans terre en travers. Ils demandent terre non maigre, ni moite: mais mediocrement grasse, & viennent plus beaux, si prés d'eux l'on plante l'oignon marin, nommé Squille, ou quelque meurte. Le tems de les planter, depuis Mars, jusques en Mai: en même tems on les peut enter en eux-mêmes; mais plus heureusement sur le meurte avec lequel ils se plaisent grandement. Le citronnier, le saule, & le meurier ne leur sont tant propres, encores que sur iceux ils peuvent être quelquefois enté.

La façon de les enter est les mettre dans le tronc de l'arbre, la greffe tout fraîchement tranchée du grenadier, puis épandre par dessus lie d'huile, l'emplâtrer & couvrir de terre: & quand à la greffe, il faut qu'elle soit prise du grenadier, aprés qu'il aura bourjonné, en même façon qu'avons dit des provins. Au demeurant, ils demandent d'être souvent arrosez, & élaguez quand le Soleil est au signe de la Balance.

Enter grenades.

Grenadiers qui perdens leurs fleurs. Les grenadiers par fortes pluyes, rosées excessives, & broüillards trop grands, perdent facilement les fleurs & fruits avant qu'il soient meurs : & pour obvier à cela, les faut planter prés quelque muraille, & leur courber les branches, afin que tant facilement ils ne reçoivent l'humeur qui leur est contraire.

Ils endurent sans danger de mourir des fissures en leur tronc, en quoi ils ressemblent au figuier & à la vigne.

Grenades douces. Si le grenadier apporte fruit aigre ou peu doux, il faut arroser ses racines de fumier de pourceau & d'homme, mêlé avec vieille urine : ou détremper un peu de benjoin avec vin, en baigner & laver le sommet de l'arbre, ou épendre par dessus les racines de fumier d'âne puis le couvrir & arroser avec urine d'homme.

Grains de grenades blanc. Les grains de la grenade seront blancs, si par l'espace de trois ans on environne les racines du grenadier d'argille ou craie mêlée avec la quatriéme partie de plâtre.

Grenadier fertile. Le grenadier sterile sera fertile, si l'on arrose souvent son tronc avec cendre & lexive.

Grenade rouge. Les grenades deviendront rouges, si les racines des grenadiers sont souvent arrosées de lexive, ou couverture de gland.

Grenades grosses. Les grenades seront grosses si vous mettez force fumier de pourceau au pied de l'arbre, mêmement tant plus vous y mettez de ce fumier, tant plus les grenades aigres deviendront douces & plaisantes au goût.

Grenades sans grains. Les grenades n'auront point de grains, si vous ôtez la plus grand parties de la moëlle du rameau du grenadier, & le mettez en terre tout fendu, & aprés qu'il aura pri, couppez la partie de la plante qui passe outre, laquelle a déja bourjonné.

Grenades ouvertes. Les grenadiers seront fertiles, si vous pilez du pourpier & de l'épurge ensemble, puis en frottez le tronc de l'arbre.

Les grenades ne se rompront ni ouvriront en l'arbre, si l'on met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre : & si l'arbre est déja planté, auprés de la racine du grenadier faut planter la squille, qui est en oignon marin, il est vrai, que tous ces remedes & autres tels ne servent pas beaucoup, parce que pour le mieux sera planté entier de ceux-là qui ne se crevent ou éclatent point étant leur fruit en maturité.

Fleurs de grenades. Le grenadier ne perdra ses fleurs, si trois fois l'année on arrose ses racines avec vieille urine, mêlée avec autant d'eau.

Garde de grenade. Les grenades seront de garde, si vous les plongez en eau chaudes qui soit nette, & les tirez incontinent : ou bien si vous les mettez separement en sablon sec ou en monceau de bled à l'ombre jusques à tant qu'elles soient ridées. Pour le mieux, quand le fruit est meur, & est encore sur l'arbre tordez lui un peu le petit rameau & queuë : à laquelle la grenade tient : ou mettez la grenade dans la craie trempée avec l'eau, puis faites la seicher au Soleil. Il sera bon aussi de les mettre en poudre & racleure, ou scieure de peuplier, ou de yeuse, ou de chêne dans un pot de terre neuf, & là dedans les arranger en façon de lit, puis couvrir le pot, & le luter tres bien. Quoi qu'il soit, il faut que les grenades que l'on veut être de garde, soient mises en lieu froid & sec, & qu'elles soient cueillies avec leur queuë, mêmement avec leurs branchettes, si faire se peut, sans endommager l'abre : car cela sert de beaucoup à les garder long-tems. Il faut aussi qu'elles soient cueillies durant la Lune vieille, mediocrement meures

& bien seches, sans être moüillées par dessus, puis les tenir un jour ou deux au Soleil, la fleur par dessous : aprés les enfermer dedans un pot bien étouppé de poix ou de cire, afin que l'air n'y entre. Quelques-uns les couvrent & enduisent bien épais de terre de potier fort pêtrie, & icelle étant seche, les pendent en lieu froid, puis lors qu'ils les veulent manger, les détrempent en eau, & ôtent la terre. Les autres les enveloppent chacune à part dans du foin ou de chaume, en des caissettes.

Les rameaux des grenades chassent les bêtes venimeuses : c'est pourquoi les les anciens mettoient dessus & dessous leurs lits des rameaux de grenades. *Bêtes venimeuses.*

Le Plane.

Le Plane, c'est l'arbre que les Latins appellent *Platanus*, que de son fruit, vient des rejettons & scions tirez de l'arbre, plantez en terre fort humide, & qui soit proche de quelque fontaine ou ruisseau : veut être arrosé de vin pur, & d'urine d'homme pour croître & jetter branches & feüilles bien larges, afin de faire ombrage. J'en un veu un à Bâle en la place de S. Pierre, haut de quinze à seize coudées, sous lequel le peuple se retire durant les grandes chaleurs. *Platanus* *Plane.*

L'on fait des écuelles du Bois de Plane pour appaiser les tranchées, appliquées sur le ventre. Il faut éviter la poudre qui s'arrête sur les feüilles du Plane, laquelle attirée par inspiration blesse la trachée artere, & la voix, de même façon la veuë & ouïe si elle chet és oreilles ou aux yeux.

L'Alisier.

L'Alisier, c'est l'arbre que les Latins nomment *Lotus arbor*, assez connu en Languedoc & Provence, prés de Mont-pélier, appelle *Boutonnet*. Il vient en terre grasse, bien labourée, exposée au Soleil de Midi ou de Levant. Son bois est propre à faire flûtes, cornets à bouquin, & autres instrumens de musique : propre à faire manches à coûteaux, & épées. Son fruit appellé en François Alises, est fort desiré és tables des Seigneurs pour sa douceur & odeur qu'il apporte à la bouche de ceux qui le mangent : mêmement l'on exprime du vin de ce fruit pilé & concassé, lequel est fort doux, & semble être du moût : mais il ne se garde que dix ou douze jours. *Alisier.* *Lotus arbor* *Grenadier.*

Le Lentisque.

Le Lentisque aime les lieux moites, & se plante depuis le premier jour de Fevrier : il porte fruit trois fois l'an. Ses feüilles, écorce, & bois en decoction ont vertu d'astraindre, & conforter, c'est pourquoi l'on en fait des curedents. *Lentisque.*

Le Terebinthe.

Le Terebinthe demande un terroit bas & humide, & l'air chaud & fort exposé au Soleil. Ses feüilles écorce, & bois sont de semblable vertu que le Lentisque. *Terebinthe.*

Du Gindolier, Jujubier, & autres arbres, étrangers, & domestiques voyez au troisiéme livre. *Iujubier.*

CHAPITRE LVII.

Les deux jardins particuliers, assis au bout du jardin potager, & du parterre.

La Garance.

LE jardin tant potager que le parterre, étant de la grandeur ci-dessus declarée, l'on peut avoir de reserve deux ou trois arpens pour le profit du pere de famille ou metayer, pour les Garances, gaudes, chardon à bonnetier, line raye &

cheneviere. Encores y pourrons-nous ajoûter le ſaffran, bien que toutes choſes, ainſi que les legumes , ſi la terre eſt franche & naturelle , meritent bien avoir champ à part, & être cultivées de la façon des grains & legumes.

Garance. Rubie majeur.

Donc pour la Garance domeſtique , qui eſt de plus grande requête que l'agreſte ſauvage, que l'on nomme Rubie majeur, ou Rubie des Teinturiers, nous reſerverons lieu à part d'environ 4. ou 5. arpens,qui ne ſera trop loin de l'eau : mais en terre franche , non trop forte , ni trop legere , qui ait eu trois ou quatre façons avec la charruë , ou pour le mieux , hoüée ou criblée encor que le cribler ſoit plus long-tems à faire , & de plus grand coût , cultivée en chevaliers plus drus & plus petits que ceux que nous dirons de la vigne nouvelle. Car cette plante a ſes ſaiſons de culture particulieres ainſi que la vigne : bien y a cette difference, que l'un eſt herbe, l'autre arbriſſeau : l'un meurt tous les ans (auſſi l'on ne ſe ſert que de la racine pour les bonnes teintures) l'autre dure pour le moins douze ans en bonne ſaiſon , dont les ſix premiers ſont de croiſſante & peu de rapport : les autres ſont de profit , horſmis le danger des grêles , couleures , & gelées, auſquelles la Garance eſt ſujette , & ſouvent plus que la vigne, pour ſa tendreur. Ce point y a que la vigne gelée ne ſe peut reparer, la Garance ſe peu replanter & ſemer,comme auſſi la Gaude & la Gueſde,particuliere culture des Provençaux,richeſſes & profit des Teinturiers de draps ou de laine,quelque couleur que ce ſoit. Elle peut-être ſemée & plantée : il eſt vrai qu'étant ſemée ne fait jamais guere grand fruit, ſi la voulez ſemer,employez-y autant de graine qu'à ſemer le chanvre par arpent, au mois de Mars des côtaux bien fumez : ainſi la ſemence étant miſe en terre, il ne faut que la tenir nette des herbes nuiſibles, juſques au tems qu'il faudra cueillir la Garance de Septembre pour en avoir la graine.

Difference entre la garance, & la vigne.

Le choix de la racine que vous voudrés planter doit être de l'endroit de la haute Provence, plus orienté & plus frais : & quant à l'œil & au goût, icelle racine doit être de la plus jeune groſſe & cheveluë, tirant ſur le vray Oranger de Provence, fort amere au goût, & à la cuite plus rouge & plus ſucculente, moins ſeche & aride. Le tems de la planter eſt depuis Mars juſques à la mi-Mai , & & n'en attens parfaite utilité que deux ans aprés la premiere plante faite : mais il faut bien munir vôtre clos de garance contre tout bétail ; car il n'y a rien qui lui nuiſe plus. En Italie l'on n'arrache les racines de la garance que dix ans aprés qu'elle aura été ſemée : mais tous les ans ils coupent les rameaux pour en avoir la graine , couvrent les racines de pied en pied , mettant deux doigts de terre ſur chacune priſe ſur les ſcillons, afin que la gelée ne les offenſe, & que les racines en groſſiſſent : puis la huit ou dixiéme année arrachent les racines,qu'ils font ſecher au Soleil , puis les voulant moudre ou preſſer, les font ſecher au four, puis les preſſent ſous la meule , & cette-ci eſt la fine garance. Ainſi tant plus longtems ils tardent à cueillir les racines : & plus ils ont de garance tous les ans , & plus fine que s'ils les arrachoient plus ſouvent.

Vous la pourrez tant ſemer que planter au lieu même dont l'aurez arrachée ; pour le mieux , ſemez y deux ou trois ans de ſuite du froment , à cauſe qu'il y viendra beau ; d'autant que le champ auquel la garance a été ſemée,en eſt rendu plus gras , & auquel on peut dire que la terre ſe repoſe , lors que la racine ne fait que produire des rameaux de la ſemence & qu'encores les feüilles qui tombent , lui ſervent de nourriture.

Or l'Automne venu, & quand vous verrés que l'herbe jaunira & perdra sa couleur, tu la tireras, ou arracheras avec la houë ou pic, & en defroqueras les racines, lesquelles tu rejetteras sur les condols ou chevaliers, pour secher trois ou quatre jours de tems propre, sinon six ou huit en saison pluvieuse, & plus noire & humide: puis tu le feras laver, époudrer, & racler, qu'il n'y demeure aucune cheveleure, & ainsi nettoyées les garderés entieres ou mouluës, & redigées en poudre, ou subtile pour l'usage ou la vente.

La garance est en cela fort à admirer, qu'elle teint l'urine à celui qui la tient & manie entre ses mains: qui plus est, elle rend la chair & les os rouges des bêtes qui en ont été nourries quelque tems: l'on dit que la poudre penetre, & prise par le nez, qu'elle fait mourir plusieurs en peu d'années. Sa decoction fait uriner & provoque les mois aux femmes: & teint en rouge les œufs qui y auront cuits. Ses feüilles d'autant que sont âpres & rudastres sont propres pour écurer les vaisseaux d'étain.

Teindre l'urine.

Provoquer les mois.

CHAPITRE LVIII.

Gaude, ou Guesde, ou Pastel.

Gaude.

QUant à la Gaude, & la Guesde, qui sont differentes, c'est ce que les Anciens ont nommé *Glastum* & *Isatis*; elles se cultivent en plein champ de labeur, tout ainsi comme le navet, ou la rave, combien que l'on n'en demande que le dessus & le plus loin en fleurs & en tige: l'un & l'autre ne craignent rien du danger des gelées, pluyes, ou froidures extraordinaires. Il est vrai que le trop gras gueret ne leur sert pas beaucoup; car ils se plaisent plus au terroir fort & charnu, que mediocre: viennent mieux aussi en terres qui ayent été trois ou quatre ans en friches auparavant, ou qui ayent été deux ans auparavant prées, qu'en terres bien labourées, qui est le contraire de la garance, qui requiert autant d'amandement que le froment & la vigne; même veut le repos de son gueret par intervalles d'années: autrement les racines si souvent plantées, avortent & degenerent de leur vertu & bonté. Et comme la garance engraisse la terre, la guêde l'amaigrit, pour cela ne la faut semer en terre maigre, où toûjours elle croît peu, & qui ne vaut guere, plutôt bien fumée auparavant que la semer, mêmement renouvellée de fien lors qu'on la veut semer. Etant semée de sa graine, la faut herser soigneusement, afin de la bien couvrir & incorporer avec la terre, & quand les plantes auront déja leurs feüilles hautes de deux doigts, les faudra bêcher environ la mi-Avril, ou plus tard, selon que le tems aura été beau ou pluvieux: puis bien-tôt aprés on cueillira les feüilles: étant cueillies, on bêchera les mêmes pieds des racines dépoüillées: ce que l'on continuera tous les mois, à sçavoir, Juin, Juillet, Août, & Septembre: tellement que tout ainsi que cinq fois on recueillit les feüilles de pied en pied, ainsi les faut bêcher autant de fois, aussi tôt que la recolte en sera faite; & ce bêcher se fait ordinairement par sept fois, à sçavoir ces cinq jadites, & les deux premieres, avant qu'on recueille les feüilles. La maniere de les cueillir est-elle, quand les feüilles commencent à prendre couleur autour, & non au milieu, les faut prendre de plante en plante avec la main, & les rompre jusqu'à la racine, qu'il semble qu'on les ait couppées avec une faucille, puis les mettre par ordre à l'ombre, afin que le Soleil ne porte dommage.

La maniere de faire le Pastel. Il faut mettre lesdites feüilles sous la meule tirée d'un cheval, laquelle tourne dedans un vaisseau un peu plus large que le tour

Pour faire le Pastel.

qu'elle peut faire en roüant autour : & toute cette partie qui peut être audit vaisseau étant pressée on fait arrêter le cheval, & on retourne les feüilles pressées tellement de côté que le suc qui en est sorti, tire vers la part qui est la plus basse au milieu, lequel étant mis dehors, & le fond bien essuyé, en remet encore les feüilles sous la mule pour les presser : ce qu'étant fait, on les reduit en pelottes pesantes chacune 20. ou 24. onces, lesquelles seches au Soleil, ou au four, si le tems est pluvieux, on les met au grenier jusques à la S. Martin qu'on les presse pour la derniere fois pour les mettre en poudre, laquelle on met par monceau : & parce qu'étant par monceau, commence à s'échauffer, la faut tourner, & en tournant l'arroser d'eau jusques à tant qu'elle soit suffisamment abbreuvée : car comme le trop d'eau la noie, le trop de feu la fait brûler : puis la faut entasser, non en haut : mais en long, & la remuer de jour à autre, jusques à tant qu'elle se refroidisse, puis la mettre encor de quatre en quatre ou de six en six jours jusques à ce que du tout elle soit refroidie. Ce qu'il faut faire avec grand soin autrement la guêde ne cuiroit, & ne vaudroit rien : lequel étant assigné ainsi qu'il convient, on le laisse en lieu froid & bien pavé : jusques à ce qu'on le vend, ainsi tant plus est il ammoncelé longuement, tant plus s'afine & devient meilleur. Les Tolosains, au terroir desquels croît grande quantité de guêde, ne mettent en poudre de pelottes de pastel : mais amassent la gaude par grands faisseaux, & les mettent sous le pressoir pour en exprimer l'aquosité, puis mettent le marc par petits pastilles qu'ils font secher & pourrir par aprés à la grande chaleur du Soleil d'Eté, & jettent ces pastilles dans les cuves où ils mettent les laines pour être teintes en couleur perse, ou noires, ou d'autre couleur, ainsi qu'il plaît aux teinturiers. Ses feüilles mises en emplâtre, font resolution des apostemes & consolident les playes faites fraîchement, étanchent le flux de sang, guerissent le feu sauvage, & les ulceres qui courent par tout le corps.

CHAPITRE LIX.

Chardon à bonnetier.

LE Chardon à bonnetier, que les modernes nomment Verge du pasteur, & les plus anciens, Cuvete de Venus, pource qu'il a toûjours entre deux feüilles qui s'épandent de côté, & d'autre, comme une petite cuvette ou de l'eau de reserve pour donner arrosement à la plante, qui de son naturel (comme aussi toutes especes de chardons est fort chaude & seche. Or cette plante sert grandement, par la tête du chardon qu'elle produit, aux drappiers drappans, à chardonner leurs draps neufs pour en faire sortir la laine & les parer, & autant ou d'avantage aux bonnetiers, aprés que le bonnet a été filé, degraissé & gouverné avec le savon, la croie & la terre à laver. Or celui qui veut avoir profit de cette herbe, doit choisir une terre bien grasse, bien fumée & labourée de 2. 3. & 4. façons, bien hersée, puis la semer de la meilleure semence qui se puisse trouver, assez druë, quand elle aura poussé hors de terre, comme au commencement de Mai, la nettoyer & sarcler avec les mains, & en Juin ou Juillet la bêcher s'il est besoin : la S. Michel venuë, faut cueillir les têtes qui auront fleuri la premiere année, & laisser les autres venir pour les cueillir l'année suivante, lors qu'ils seront en fleur. Les têtes ôtées on pourra replanter encor les plantes en terre bien cultivée, mettant toute racine dedans des trous de pied en pied (laquelle est tout ainsi que celle d'un raifort) foulant par dessus deuëment la terre : d'avantage les hoüer quand ils commencent à poindre & germer en Mars, Avril, Mai, & couper

ceux qui sont carrez & inutiles, afin que l'humeur de la terre profite à ceux qui sont bons & de service. Et d'autant que sur les fleurs ils commencent à fleurir dés le haut de la tête, jusques à ce que tout soit fleuri, la fleur étant tombée, les faut couper le soir & le matin, ayant demi pied de long. Outre plus, il ne faut oublier qu'il les faut semer ou planter par rayons, à ce que l'eau leur puisse ordinairement couler au pied, & donner fraîcheur, ne les semer ailleurs qu'en lieu mediocrement aquatique : car la grande moiteur fait le chardon ou la tête d'icelui (dont on a le plus affaire) plus courte & de moindre utilité. Il ne la faut cueillir ni botteler qu'en tems sec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plutôt sur la fin de Septembre. Aucuns les font secher à leur grange en un lieu à part à cause qu'ils sont sujets au pussons & petite vermine, qui fait choir le petit pied qui soûtient la tête : autres les mettent dix ou douze par faisseaux, & les pendent separez les uns des autres à l'ombre & au vent, & non au Soleil, ni en lieu humide. Quelques-uns les font secher au Soleil, les tournans deux ou trois fois, les rangent sur des perches deux à deux.

Le chardon à bonnetier est en cela recommandable : parce qu'en sa tête aprés qu'elle est bien seche, l'on trouve au milieu un petit ver, lequel pendu au col, ou appliqué sur le poignet guerit la fiévre quarte, il appaise aussi les grandes douleurs des apostemes qui viennent à l'entour des ongles, appliqué sur le mal.

CHAPITRE LX.

Le Saffran.

LEs meilleurs menagers, & plus experts à la culture des plantes, font cas du saffran : que l'on nomme bâtard, c'est ce que les Anciens appelloient Cartame, & le vulgaire la nomment graine à perroquet : aussi la plante ne sert que pour sa graine, qui purge le phlegme ou la pituite aux personnes, il sert comme de cure & nourriture aux perroquets qui en sont fort friands. Cette plante quand elle est cruë & bien cultivée, porte certaines têtelettes grosses comme gousses d'ail : & sur le milieu une fleur que l'on diroit être du saffran. Elle fait bien à la terre, elle l'amende & engraisse, aussi ne demande grande nourriture, & ne laisse racine aprés qu'elle est tirée qui puisse pulluler ou recroître, ou endommager le gueret. Il y a bien autant de profit à la culture de cette herbe, comme à l'an, ou fenoüil : Enfin un bon menager met tout à profit.

Le saffran ordinaire sert pour les sauses, les peintures, & teintures, est de peine & de profit : témoins les Tourangeaux, Provençaux & Portugais, qui en font un trafic qu'est quasi incroyable. L'on le plante ainsi que la camomille en tems nouveau par oignons quatre doigts loin l'un de l'autre : mais il faut que la terre soit freche & bien amendée, non trop grasse ni trop maigre : exposée au Soleil : & on le foule bien fort à pietonner quand il veut jetter sa fleur : mais quand elle bourgeonne, il faut laisser faire la nature : Pour le cueillir il faut avoir un linge pour le treyer & tirer hors de sa cloche soir & matin : puis le bien secher à l'ombre du Soleil, & couvrir de linges nets, le nettoyer, ôter son blanc & le purger : que toute ordure en soit hors, & le reserver en lieu sec & couvert, ou dans quelque vaisseau bien étoupé, & laissant sous terre les petits oignons & têtes de saffran, avec bonne quantité de grappes ou marc de raisins tirées sous le pressoir, les en tirerez au mois de Mars, aprés qu'elles auront porté leur fruit par l'espace de trois ans, lesquelles faudra faire secher au Soleil, les garder en lieu qui ne soit humide, pour les replanter en autre lieu & terre bien cultivée, ainsi

qu'a été dit ci dessus bien amplement au chap. 35. Quelques-uns tiennent que le trop user de saffran fait tort à la personne, & que c'est un particulier venin pour le cœur : comme que ce soit, le profit en est fort grand. Et pourtant commode & requis au ménager, qui ne veut sa terre être inutile. Voyez ci-dessus du du saffran.

Saffran venin particulier pour le cœur.

CHAPITRE LXI.

Bref renvoi touchant les legumes.

Raves de deux sortes Raiforts.

Je ne dirai rien ici du navet, ni des deux sortes de raves, dont la grosse & la ronde est pour le Limosin, Auvergnat, & Provençal : & la longue, qu'ils nomment raifort, pour la France & ailleurs, cõme je ne ferai pareillement mention du senevé, millet, panis & cumin : ni aussi des ers, lupins, lentille & senegré, qui sont toutesfois semences & legumes de profit & commodité de ménage, qu'avons reservé pour le jardin des legumes posé au bout du jardin potager : je me contenterai en cet endroit d'avertir le bon métayer, que pour defrîcher les terres pendant qu'elles sont de repos, aprés avoir cueilli le meilleur grain : cela ne fait point de mal, y semer la rave & le navet, pourvû que les graines aprés les plantes arrachées en soient bien levées, que la terre en soit du tout desengée, autrement à l'avenir parmi ce grain ce ne seroient que fanies, hiebles, & autres herbes facheuses : Il est vrai que les legumes sont autant de ménage, que les grains propres à faire le pain : car le potage pour la famille est toûjours de requête, en quelque maison que ce soit. Quelques-uns tirent du revenu du millet, comme l'on voit en quelques endroits de Gascogne : mais c'est en grande necessité. Quoi que ce soit, la fêve, le pois, les ciches, la vesse ne sont de moindre requête ou saveur que les ers, lupins, cumin, senegré, & la lentille : de cela j'en produirai pour témoins l'Auvergnat, le Limosin, la Savoie, & le Dauphiné. Duquel labeur, pour n'en parler davantage comme par superfluité, nous vous renvoyons pour sçavoir le tout, à la culture des grains & legumes en terres labourables.

CHAPITRE LXII.

Les remedes contre les accidens qui surviennent aux herbes.

Bestioles dommageables.

Les herbes tant semées que plantées aux jardins ci-dessus décrites, ne reçoivent seulement dommage de la grêle, éclair, tonnerre, gelée, broüillars, nielle, & autres injures du Ciel : mais aussi sont gâtées par plusieurs bestioles, comme sautereaux, chenilles, bellettes, rats, tant domestiques que des champs, chats taupes, fourmis, moûcherons, chauve souris, punaises, puces, cantharides, sangsuës grenoüilles, limaçons, serpens, & autres semblables : ausquels accidens faut obvier soigneusement, autrement le labeur du jardin seroit inutile au pere de famille. Et pour resister en general à tous inconveniens, il est bon, selon le conseil de Columelle, de faire tremper les semences en jus de joubarbe, ou mêler avec les semences de la suye, ou bien les arroser d'eau où ait trempé la suye : il vaut mieux en parler en partie.

En general contre toutes les bêtes qui nuisent aux jardins, enterrez au lieu du jardin où penserez ces bêtes être en plus grande quantité, le ventre d'un mouton plein de ses ordures, & le couvrez de quelque peu de terre : vous verrez deux jours aprés toutes ces bêtes s'y amasser : avant que l'ayez renouvellé deux ou trois fois, vous aurez le moyen de tuër & exterminer toutes ces bêtes. Voici donc en abregé les remedes qui sont necessaires pour éviter tels accidens.

Contre la grêle.

Contre la grêle les Anciens environnoient le circuit de leur jardin de vigne blanche :

blanche : ou attachoient en un poteau assez haut, un chat-huant ayant les aîles étenduës. *Contre la grêle.*

L'éclair & tonnerre ne nuiront point, si l'on enterre au milieu du jardin une sorte de crapaut, qu'on appelle verdier, enfermé dans un pot de terre. Les autres au milieu du jardin, ou bien au quatre coins d'icelui pendent des plumaceaux d'aigle, ou la peau de veau marin. Les autres plantent plusieurs Lauriers à l'entour du Jardin. Il est vrai que pour rompre ou dissoudre le tonnerre accompagné d'une grosse nuée qui menace de grêle, rien n'est meilleur que de sonner les cloches, comme l'on fait aux païs chauds, & tirer coups de canons, comme on use sur mer : ou brûler de tas d'herbes, ou graines puantes. *Contre l'éclair. Crapaut. Verdier.*

Il n'y a rien plus dangereux aux plantes que la gelée, qui survient lors que les neiges & glaces se fondent. Pour défendre les plãtes de cet incõvenient de froid, il faut épandre par dessus la superficie de la terre force feutre, & cendres encore par dessus : la chaleur de la terre sera conservée, & le froid empêché de penetrer. *Gelée.*

Si les broüillars menacent de quelque dommage, il faut amasser en divers lieux du jardin, plusieurs monceaux de sermens, de paille, ou d'herbes & arbrisseaux arrachez au lieu même, puis y mettre le feu, car la fumée corrompt & nettoye l'air nebuleux. *Contre les broüillars.*

Contre la nielle, qui est une corruption qui vient aux herbes & arbres, par une mauvaise constellation, il n'est rien meilleur que brûler avec du fumier la corne droite d'un bœuf, de telle façon qu'il en sorte de toutes parts grande fumée : car cette fumée chassera l'air pernicieux qui est porteur de cette maligne influence : ou bien sera bon de planter en plusieurs lieux du jardin, rameaux de laurier, car la nielle tombera sur eux. *Contre la nielle.*

Pour garder que les semences ne soient mangées des oiseaux, il faut semer à l'entour du jardin, froment ou orge cuit en vin, mêlé avec ellebore : ou bien arroser & tremper les semences en decoction d'écrevisse d'eau douce, étant assuré que ce qui proviendra de telles semences sera exempt de tous dangers des bêtes : ou bien arroser les semences avec eau de lie de vin : ou bien épandre parmi le jardin des aulx cuits, car si-tôt qu'ils en auront avallé, on les prendra à la main. Quelques-uns mettent dix écrevisses en un vaisseau plein d'eau qu'ils couvrent & exposent au Soleil, par l'espace de dix jours, puis il arrosent les graines qu'ils veulent semer de cette eau par deux fois, l'une avant que les semer, l'autre huit jours aprés qu'elle sont semées. Par ce moyen les semences ne sont seulement defenduës des oiseaux : mais aussi de toute autre bête. *Contre les oiseaux.*

Pour empêcher tout dommage qui pourroit survenir par bestioles, sera bon secher sur le cuir d'une tortuë les semences que tu voudras semer en tes jardins : ou planter en plusieurs lieux du jardin de la menthe, entre les choux, ou semer entre herbes à potages des poids ciches, ou de la roquette, ou remplir le terroir du jardin potager de fien d'oison détrempé avec saumeure : ou semer les graines au premier quartier de la Lune. *Contre les bestioles.*

Contre les limaçons & escargots sert beaucoup la lie recente d'huile, ou la suye de cheminée épanduë parmi les jardins. *Contre les limaçons.*

Pour empêcher les chenilles il faut arroser les plantes avec eau où auront trempé des cendres de serment de vigne, ou parfumer les herbes & arbres avec souffre vif. D'autres trempent les semences en lexives de cendres de figuier, & pour faire mourir les chenilles, jettent la cendre même, les autres aiment mieux planter un gros oignon, appellé en Latin *Scilla*, ou bien brûler champignons qui *Contre les chenilles.*

ſortent des noyers, ou quantité d'ails ſans tête, afin que par l'odeur qui en ſortira, elles puiſſent mourir. Columelle fait mention d'un remede bien aſſuré & approuvé en ce cas, c'eſt que quād par autres remedes l'on ne peut chaſſer les chenilles, faut qu'on faſſe promener une femme à pied nuds en ſes mois, le ſein ouvert, & toute déchevelée, trois fois autour des quarreaux & allées de la haye, ou des murs du jardin. Cela fait, on verra tomber les chenilles en terre des herbes, & de tous arbres fruitiers, ne plus ne moins que ſi en ſecoüant vous abbatiez la pluye ou l'eau de l'arbre : mais cependant il ſe faut donner de garde que cela ne ſe faſſe à Soleil levant, parce que tout ſe flétriroit dans le jardin.

Mois des femmes.

Contre les puſſons.

Les puſſons meurent incontinent, s'ils ſont arroſez de fort vinaigre, mêlé avec jus de hannebanne, ou de l'eau où la ciguë aura cuit : ou de l'eau où aura trempé la nielle : ou de la decoction de graine de moutarde.

Contre les moucherons.

Les moucherons mourront ſi vous mettez tremper de la rhuë, & l'épandez parmi les jardins : ou ſi vous faites parfum de galbane, ou de ſouphre, ou de cumin, ou de fien de bœuf. Si vous voulez chaſſer les mouches, faites parfum de colocinthe, ou arroſez le lieu d'eau où elle aura trempé.

Cloportes.

Pour amaſſer toutes les cloportes & autres ſemblables bêtes en un lieu, afin de les tuer, il faut étendre ſur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'une brebis n'agueres tuée, qui ne ſoient aucunement nettoyez : mais encore pleins de leurs ordures, deux jours aprés le trouveras toutes amaſſées en ceſdits boyaux.

Contre les bellettes.

Pour faire mourir les bellettes, il faut mettre tremper ſel ammoniac, & froment tout enſemble, & les ſemer prés du lieu où ces bellettes hantent : car cela les fera mourir ou fuir, ſi elles en mangent : L'on dit que ſi on prend une bellette, & on lui couppe la queuë & les teſticules, & l'on l'envoie toute vive, qu'on n'en verra plus au lieu.

Contre les fourmis.

L'on chaſſera les fourmis, ſi l'on brûle ceux qui ſont pris, ou ſi l'on frotte l'écorce des plantes où ils abondent avec fiel de taureau, ou decoction de lupins, ou ſi l'on brûle au jardin concombre ſauvage, ou ſi l'on croie avec craie blanche ou rouge, l'arbre où il y en aura : ou ſi l'on met à l'entrée de leur trou de l'origam & ſoulfre enſemble.

Contre les vers.

Vous ferez mourir les vers, ſi vous parfumez leurs cavernes avec parfum de fien de bœuf, ou ſi les arroſez de lie toute pure. Vous les ferés ſortir de terre, ſi vous arroſez le lieu avec decoction de feüilles & ſemences de chenevi : ou ſi ſemez des lupins au terroir où vous verrez quantité de vers. Il eſt vrai qu'en delivrerez facilement vos terres, ſi durant les grandes chaleurs, labourez la terre : car lors les trouverez en grand nombre en la ſuperficie de la terre, & les pourrez amaſſer dans des paniers pour les donner à vos poules, qui en deviendront graſſes, & feront œuf en nombre.

Contre les limaçons.

Vous ferez mourir les limaçons, ſi les arroſez de lie d'huile, ou ſuye de cheminée.

Contre les ſautereaux.

Les ſautereaux ne feront aucun mal aux herbes, ſi elles ſont arroſées d'abſinthe, ou de pourreaux, ou centaurée, broyée avec eau. Et pour les faire mourir, il faut faire boüillir lupins amers avec concombres ſauvages en ſaumeure, & les arroſer, ou bien brûler quantité de ſautereaux au lieu d'où les voulez chaſſer, l'odeur de la fumée les fera mourir : & ſi tu veux les chaſſer de tout jardin, faut pendre au plus hauts arbres de ton jardin, des chauves ſouris.

Vous chaſſerés les rats champêtres ſi vous jettés durant les jours caniculaires

en leurs cavernes de la graine de ciguë, avec ellebore & farine d'orge : ou bien si vous fermés l'entrée de leurs cavernes avec feüilles de laurier, afin que quand il voudront sortir, ils viennent à prendre avec les dents lesdites feüilles : car par le seul attouchement ils en sont tuez. Ou si vous mêlés parmi la viande que vous connoîtrez leur être agreable, d'argent vif, étant, ou du plomb brûlé, ou ellebore noir, ou écume de fer : ou si vous faites un parfum du corps de leurs especes, ou si vous faites boüillir des feves en quelque eau empoisonnée : & mettez lesd. feves aux trous de ces bêtes, lesquelles accourent soudain à l'odeur d'icelles. Vous ferez mourir aussi les rats & souris avec une pâte faite de miel, coupperose & verre mêlez ensemble, pour mettre és lieux où ils hantent plus volontiers. *Contre les rats champêtres.*

Les taupes jamais ne foüiront la terre du jardin, où viendra, soit de son bon gré où soit semé l'herbe que l'on nomme *Palma Christi* : même vous les chasserez, ou ferez mourir, si mettez à l'entrée du trou où elles habitent, une noix enflammée, remplie de paille, soulphre & poix-resine : car par la fumée qui sortira de cette noix, les taupes mourront, ou s'enfuiront : ou si vous couchez en plusieurs rayes à l'entour du jardin menuë paille de chenevi, cela empêchera qu'il n'en vienne d'ailleurs, & chassera celles qui y sont. Il y a trois moyens de les prendre. Le 1. se tenir en garde, & comme en sentinelle sur le lever du Soleil, prés le lieu où le plus fraichement ont soufflé & pousé hors la terre : car c'est sur l'heure même qu'elles rejettent ordinairement la terre selon leur coutume, & les tirerez facilement hors leurs tanieres avec un pic ou houë. Le 2. si faites courir l'eau au lieu où elles auront foüillé fraichement, car dés qu'elles sentiront l'eau, ne failliront de sortir pour se garantir sur quelque motte, & là les pourrez tuer, ou prendre toutes en vie. Le 3. prenez-en une en vie sur le mois de Mars, lors qu'elles sont en amour, mettez-la dans un bassin assez creux, le soir aprez le Soleil couché, enterrez ledit vase jusques au bord, afin que les taupes puissent sauter dedans, entendant crier la prisonniere la nuit : car elles qui l'entendront (étant ce bétail d'une ouïe fort subtile) y venant à leur pas, entreront dans le vase l'une aprés l'autre, & tant plus y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas une en puisse sortir, à cause que le dedans du bassin est lissé, poli & glissant. Quelques-uns mettent à l'entour de leur trou des auls, oignons ou poureaux, desquels sort une odeur qui les chasse ou fait mourir. *Contre les taupes.*

Toutes sortes de serpens sont chassez avec parfum fait ou de galbanum, ou de corne de cerf, ou de racine de lis, ou d'ongle de chevre, ou d'hissope, ou de soulphre, ou de pierre, ou de vielle savatte. Il est bon aussi de planter en quelque part du jardin un fuzeau ou frêne : car les fleurs de fuzeau par leur odeur puante chassent les serpens, & l'ombre du frêne les fait mourir; autant en est-il du grenadier, desquels l'ombre (comme nous avons dit ci-devant) chasse les serpens. Il est bon aussi de planter quelque rameau de fougere parmi le jardin : car la seule odeur de la fougere les chasse. *Contre les serpens.*

Vous chasserez les scorpions, si vous en brûlez quelques-uns au lieu dont vous les voulés chasser : ou si vous faites un parfum de verjus mêlé avec du galbanum, ou graisse de chevre : ou si vous plantez en vôtre jardin quelque noisilier. *Contre les scorpions.*

Les chauves-souris ne voleront aux jardins, si vous faites un parfum de lierre. *Contre les chauves-souris.*

Les grenoüilles se tairont & ne crieront plus, si vous mettez une lanterne allumée sur le bord de l'eau ou ruisseau qui environne le jardin. Si vous enterrez en quelque coin de vôtre jardin le fiel d'une chevre, toutes les grenoüilles s'y amasseront, & lors facilement les pourrez tuer. *Contre les grenoüilles.*

DE LA MOUSCHE A MIEL.

CHAPITRE LXIII.

L'utilité de la Mouche à miel, & l'assiette de son lieu.

SI la meilleure part du profit de la metairie dépend de la nourriture du bêtail, je puis assurer que la plus fructueuse nourriture de la Maison Rustique est des Mouches à miel. Il est vrai qu'il y faut du soin pour les choisir, amasser, retenir, garder, tenir nettes dans les ruches: mais aussi, qu'est-ce de la tant singuliere commodité de la cire qui nous est donnée par les moûches à miel, qu'est-ce du miel, admirable ouvrage d'icelles tant utile & profitable à l'usage des hommes.

Ne se trouvera donc étrange, si nous conseillons au pere de famille qu'il entende & soit soigneux de nourrir en sa metairie des moûches à miel, & enseignons en peu de paroles quel doit être le gouvernement d'icelles, & de leurs ruches, & mêmes en quel tems, & à quelle heure il doit amasser le miel & la cire.

Donc le pere de famille, pour la nourriture de ses moûches à miel, choisira un lieu dans le parterre bien propre & secret, au fond de quelque valée, s'il est possible, afin que plus facilement elles volent en haut chercher leur nourriture, quand elles seront chargées, elles retournent plus aisément en bas avec leur charge. Sur tout que le lieu soit exposé au Soleil du Midi, qui ne soit ni chaud ni froid mais temperé, lequel par muraille, coline, ou autre rempart, soit garanti des vents & tempêtes, & que les moûches à miel puissent voler, chercher leur diverse pâture, & retourner à leurs maisonnettes chargées de composition de miel. Et auquel lieu ait grande quantité de thym, origan, thimbre, lierre, sarriete, serpolet, rômarin, sauge, flambe, giroflée, violettes de Mars, lis blancs, roses, passevelours, basilic, saffran, feves, pavot, melilot, mille-feüilles, & autres herbes & fleurs odorantes, où il n'y ait aucune amertume: pareillement assez bon nombre, tant d'arbrisseaux de bonne senteur, comme ciprés, cedres, palmier, pin, terebinthe, lierre, lentisque: que d'arbres fruitiers, comme amandiers, pêchers, poiriers, pommiers, cerisiers & autres semblables, outre tout cela, d'herbes infinies, lesquelles ne sont tant notables ni tant connuës, & naissent en terre labourée & en pastis, qui font augmenter la cire, comme raifort sauvage: la feüille de réponces, & de chicorée sauvage: les fleurs de pavot noir: puis les pastenades sauvages, & celles des jardins, que l'on nomme carotte. Le genest & l'arbousier ne sont du tout bons à faire miel. L'ormeau leur excite un flux de ventre, comme aussi fait le titimale. Le buis fait le miel de mauvaise odeur, qui trouble l'entendement à ceux qui en mangent, profitable à ceux qui sont malade du haut mal.

Le lieu doit être clos de haye forte, ou de bons murs, de peur des larrons, & des bêtes; car les vaches & brebis mangent leurs fleurs, & abbatent la rosée des fleurs où les moûches à miel se chargent, laquelle est tant aimée des abeilles, & même celle qui est distilée sur l'aube du jour par l'air serain, & purifiée sur les feüilles & fleurs, des plantes, herbes & arbrisseaux: mais sur tous les animaux domestiques, il n'y a pas un qui endommage tant ces bêtelettes que font les chevres & pourceaux: car les chevres gâtent leurs pâtures, & sautent sur les ruches, & les abbatent bien souvent; les pourceaux outre le dégat du pâturage, se frottant contre les ruches, les renversent, & les lieux où elles sont posées: les brebis aussi laissans quelques toupets de laine le long des hayes sont cause que les pauvres moûches s'y enveloppant lors qu'elles vont pour chasser leur pâture, y demeurent pour les gages: les poules pareillement en sont friandes, les serpens aussi quelquefois entrent dans les ruches: mais pour ce danger il faudra planter

autour quantité de rhuë, d'autant que les bêtes venimeuses ne peuvent souffrir cette herbe : Le lieu aussi doit être loin du fumier, retraits, bains, marets, marécages, égoûts, bouës, fanges, qui puisse donner mauvaise odeur, étans ces bêtelettes ennemies de toute saleté, plutôt s'il est possible, proche d'un ruisseau d'eau courant naturellement, ou par artifice, dans un conduit ou canal qui recevra l'eau tirée des puits ou fontaine, lequel sera bordé de pierres & de bains d'arbres pour asseoir les moûches.

Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs (bien qu'avons à celle dedié le parterre) il ne le faut clorre des hautes murailles de toutes parts : & si de peur des larrons on les veut hausser, il faut perçer les murailles à trois pieds dessus la terre, & faire par ordre des petits trous pour passer les moûches : & là vingt ou trente pas loin, y bâtir une maisonnette, si l'on veut, où demeurera celui qui en aura la charge ; & pour y retirer les instrumens.

CHAPITRE LXIV.

La forme & assiette des ruches pour les moûches à miel.

L'Assiette du lieu où l'on pourra mettre les moûches à miel, ainsi ordonnée, il faudra selon la commodité du païs faire les ruches, les meilleures sont celles qu'on fait des carreaux d'ais, assez larges, non gueres longs : d'autres longs & étroits, afin d'avoir deux sortes de ruches, à sçavoir grandes & petites : les grandes pour celles qui font déja du miel, les petites pour les jettons, lesdits ais agencez ensemble avec cloux, desquels y ait un ais ou deux qui se puissent lever quand l'on veut amasser le miel, ou nettoyer les ruches : aprés ces ruches les plus commodes sont celles qui sont faites de l'écorce de liege : aprés elles, de ferules, & de saule, telles que voyons en ce païs : les pierres de terre cuite, car elles brûlent de chaleur en été, & gelent de froid en Hiver : je trouve fort incommodes celles qui sont faites de paille agencée, ou de brique : car les unes sont grandement dangereuses pour le feu, les autres ne se peuvent transporter au besoin. Elles doivent être larges par bas, & étroites par le haut, larges d'une coudée, & hautes de deux, enduites & plâtrées par dehors de chaux & de fient de bœuf, mêlez, afin qu'elles en soient de plus longue durée : seront assises sur ais appropriez prés la muraille, non pas contre : car il faut qu'il y ait l'espace par derriere, pour les pouvoir nettoyer : ou bien des perrons de pierre, ou de brique, & hauts de trois grands pieds, & larges d'autant, si bien enduits & polis de toutes parts, que les lezards, & serpents, ou autres bêtes n'y puissent monter pour nuire. Les ruches seront tellement posées, qu'il y aura quelque distance de l'une à l'autre, afin que quand on en voudra visiter une, & la nettoyer, on n'ébranle la prochaine, & qu'on n'étonne les moûches d'auprés : lesquelles craignent sur tout que l'on ne touche ou remuë leur ouvrage de cire, qui est fort imbecille & facile à gâter. Le devant par où entrent les moûches, doit être plus en pendant que le derriere, afin que l'eau ou la rosée du Ciel n'entre dedans, & si d'aventure elle y entre, qu'elle n'y arrête point, ains sorte par l'entrée : & pource il faut couvrir les ruches de petites couvertures & portiques sinon les ombrages de feüillages & ramées y attachées avec mortier de terre pour liaison : & cela servira contre le froid, la neige, la pluye, & la chaleur : toutesfois que la chaleur ne nuit pas tant aux moûches que le froid. Parquoi il faut que derriere le lieu où seront les mouches, il y ait un bâtiment ou du moins une muraille, qui leur serve d'abri contre le vent de Bize, & entretienne les ruches en tiedeur. Et davantage les ruches combien qu'elles soient à couvert de ce bâtiment, toutesfois doivent être tournées à l'Orient d'Hi-

Ruches.

Assiete des ruches.

ver plutôt qu'au Midi (car si elles étoient tournées au Midi, elles seroient en Eté assaillies de la chaleur excessive du Soleil) afin que le matin, lors que les moûches sortiront, elles ayent la chaleur du Soleil, & en soient plus éveillées : car le froid les rend pesantes : & pour cela les trous, par où elles sortiront ou entreront, doivent être fort petits, afin que par-là il n'y entre gueres de froid, & suffira qu'une moûche seule y puisse passer : par ce moyen, le stellion venimeux, ni le vilain foüillemerde, ni les papillons viendront piller les ruches & rayons de miel. Et outre, selon qu'il y aura quantité de moûches dans les ruches, il y faudra faire en même couvercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distans l'un de l'autre, & ce pour decevoir les lezards, qui épient à la sortie pour les prendre & les tuër, par ainsi il y en aura peu de prises quand elles pourront échapper par un autre trou que par celui où cette bête, ou autre bêtes venimeuses les guettent. Il faut aussi que les loges ou portiques où seront les ruches soient bien ouvertes de fenêtrages, que vous fermerez de chassis ou toiles en Hyver ; que l'on puisse ouvrir facilement lors que le Soleil éclaire, & les clorre le soir aprés que les moûches se sont retirées en leurs ruches, neanmoins il faut qu'il y ait des trous ausdits chassis par où elles puissent sortir pour aller où bon leur semblera.

CHAPITRE LXV.

Quelles doivent êtres les moûches à miel.

Moûches viennent de pourriture d'un corps.

JE ne parlerai ici comme sont engendrées les moûches à miel, à sçavoir, de leurs semblables par la mixtion du mâle & femelle, comme nous voyons autres bêtes, mais par corruption & pourriture du ventre & des entrailles du corps d'un jeune bœuf, dequoi parle Virgile : mais les décrirai déja engendrées qu'elles doivent être pour faire bon miel. Les moûches à miel sont de plusieurs sortes : les unes sont dorées, claires, luisantes, & étincellantes : les autres noircissantes, houssuës & veluës : les unes sont grandes, les autres petites : les unes sont grosses & rondes, les autres, grêles & longuettes, les unes sont sauvages, les autres privées. Or soit que vous veüilliés acheter ou amasser les jettons qui sont és forêts pour en tirer du miel, regardés diligemment qu'elles ayent les marque qui s'ensuivent, à sçavoir, qu'elles soient petites, longuettes, non veluës, nettes, dorées, reluisantes, & étincellantes, comme l'or, mouchetées par dessus, douces & amiables ; car plus la moûche est grande & longue, & plus elle est mauvaise, & si elle est cruelle, elle ne vaut rien : bien qu'on corrige facilement leur colere & malice, quand elles sont autrement de bonnes marques & fertiles en les visitant souvent : car par cette visite elles s'apprivoisent. Or parce que l'on ne sçauroit connoître si elles ont toutes ces marques susdites, si l'on ne les void, si vous les voyés & si vous les achetés, avant que les marchander il faut ouvrir les ruches, & regarder si elles sont peuplées, & l'on ne peut bonnement regarder dedans, faudra user de conjectures, & adviser s'il y en aura quantité à l'entrée, s'il y a grand bruit dedans, & plus si elles sont toutes retirées, & se reposent : en mettant la bouche au trou de l'entrée, & soufflant fort dedans, on pourra appercevoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement adviser à les acheter plus prés de soi que l'on pourra & non és païs lointains : car la mutation de la pasture, de l'air, & du païs les étonne : joint que tant plus loin on les porte, & plus souffrent-elles jusques au logis : & si cela ne se peut faire, & est necessaire les aller chercher bien loin, il se faut donner garde de les porter par autre lieu que par beau chemin, en Printems plutôt qu'en Hiver, tout doucement de peur de les émouvoir. Il sera bon de les

Signe de bonnes avettes.

Choix des moûches que l'on veut acheter.

prendre avant jour, & les porter de nuit à son col, ou pour le mieux que deux hommes les portent: car de jour il les faut laisser reposer, & leur donner en leurs ruches quelques liqueurs douces, afin qu'elles se nourrissent là dedans. Et étant aportées, ne faudra ouvrir les ruches, ni les asseoir jusques au soir du lendemain, afin qu'aprés qu'elles seront réposées toute la nuit, elles sortent du matin plus paisibles: bien que le meilleur seroit ne les changer de trois jours, ains étouper le trou avec toile claire, tandis que le Soleil luit, puis les ouvrir sur le soir. L'on ne regarde pas tant soigneusement à celles qui ont été données, ni à celles qu'on a prises & amassées aux champs & forêts: bien que je conseille qu'on en ait, si elles ne sont tres-bonnes: car il y a autant de dépence & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amasse on ne peut pas choisir comme l'on veut, mais se faut contenter de ce qui se presente, & neanmoins tenter tous moyens d'en avoir les meilleures que l'on pourra, & bien adviser de n'entremêler les bonnes avec les mauvaises: car les mauvaises deshonnoreroit les bonnes, parce qu'il y auroit beaucoup moins de miel, à cause des paresseuses qui en seroient entremêlées: vous les amasserés donc en telle sorte. Aprés que vous aurés trouvé le lieu où les moûches à miel vont en grand nombre (qui est communément aux bôcages & forêts, où abondent herbes & arbres de bonne senteur, prés d'un ruisseau ou fontaine) vous vous éforcerés soigneusement de connoître leur retraite & demeure, que vous pourrés facilement connoître par le lieu où elles retournent, aprés avoir été à l'eau soit prés ou loin: puis faudra au commencemẽt du renouveau prendre de la melisse & thim broyées avec d'autres semblables herbes, que les mouches à miel aimẽt, desquelles vous frotterés les ruches si fort que l'odeur d'icelles & le jus y demeure: puis nettoyerés icelles ruches: aprés y mettrés un peu de miel, & ce fait vous les assurerés & rágerez par les bois & forêts prés des fontaines: & quand elles seront pleines de mouches, vous les rapporterés à la maison. Voilà la maniere d'amasser les jettõs des mouches à miel.

Choix des moûches que l'on amasse aux forêts.

CHAPITRE LXVI.

Quel doit être le gouvernement des mouches qui sont domestiques.

LE pere de famille ou mettayer ayant ordonné les pâtures, ruches & lieux propres pour les mouches à miel, mêmement acheté ou amassé assez bonne quantité de jettons pour peupler les ruches, il sera soigneux de leur donner un gouverneur attentif & diligent, plus que nul autre pasteur ou gouverneur de bétail: d'autant que la mouche à miel est plus sage & plus industrieuse que nul autre animal, même qu'elle a une prudence qui approche prés de l'intelligence de l'homme, d'autant plus soigneusement elle veut être traitée & conduite de son gouverneur; sur tout que le gouverneur ne soit ni trompeur, ord, ni negligent: car elle n'aiment point être ni chichement ni salement traitées. Sera donc l'état de celui qui aura la charge de cõsiderer les mœurs & façon de vivre, & s'y accommoder le plus attentivement qu'il pourroit. Elles ont un Roi, auquel elles obeïssent du tout, & executent tout ce qui leur est enchargé, soit pour sortir des ruches, soit pour y retourner, soit pour y demeurer, & lui tiennent toûjours compagnie en quelque lieu qu'il soit, le soulagent quand il est malade, le portent & gardent s'il ne peut voler. Nulle d'elles n'est paresseuse: mais chacune vacque à quelque besongne, les unes recueillent la rosée, & apportent fleurs & feüilles: feüilles odorantes à celles qui font le miel dedans les loges: les autres s'employent à bâtir leurs rayons & chambrettes, les autres font le miel, les unes s'adonnent à quelque autre vacation, les autres tâchent d'amollir la cire & là trem-

Mœurs des mouches à miel.

pent si bien que faisant les brasses d'icelle, elles en bâtissent leurs cellules, les autres avec grande industrie separent le marc du miel: les unes avec extrême diligence tiennent netres leurs ruches, lesquelles toutesfois ne sont jamais sales de leur fiente: car toutes les fois qu'elles sortent elles se purgent en volant. Il y en a qui sont ordinairement à la porte faisant le guet & sentinelle, afin que de tout leur pouvoir elles resistent à tout animal, y voulant porter dommage. Elles portent hors celles qui meurent dedans leurs ruches: quand leur Roi est mort, elle ne le bougent point de sa place, ains s'amoncellent l'une sur l'autre autour de lui, semble qu'elles le plaignent & lamentent, ainsi qu'elles expriment avec leur murmure & bourdonnement, de sorte que si leur gardien n'y prenoit garde, & ne leur ôtoit de dessous, elles se laisseroient plutôt mourir de faim que de l'abandonner. Bref chacune d'elles est tant soigneuse à son ouvrage, qu'elle ne peuvent endurer en leur compagnie quelques unes qui ne fassent rien: c'est pourquoi elles chassent les frelons, qui ne travaillent jamais, ne servent qu'à gâter le miel & le devorer, elles haïssent sur tout les mauvaises senteurs, & ne volent jamais contre la lumiere, ni à la chair, ni au sang, ni à aucune graisse, se contentant seulement des feüilles & fleurs qui ont le jus odorant. Elles se plaisent à un chant beau & plaisant, d'où vient, que si elles sont écartées, facilement elles sont rassemblées par le son doux d'un bassin, ou de petites cloches, ou en frappant doucement des mains l'une contre l'autre. Bref, leur maniere & façon de vivre est quasi admirable en nature: mais delaissant plus longue description d'icelles, je m'arrêterai seulement à enseigner l'état & office de leur gouvernement.

CHAPITRE LXVII.

La maniere de gouverner les mouches à miel toute l'année.

CElui donc qui en a la charge sera soigneux premierement de leur pâture, qu'avons ci-devant mentionnée: visitera diligemment leurs ruches 2. ou 3. fois le mois, commençant à la Primevere, jusques en Novembre: car il n'y a tems en l'année auquel il ne leur faille quelque chose: & si elles sont bien gouvernées, elles dureront dix ans. Environ le mois de Mars les ouvrira, & nettoira avec une plume assez forte & solide des rayons de miel, puis que l'on n'y pourroit penetrer avec la main: afin que toutes les ordures qui s'y sont amassées l'Hiver, soient mises dehors, & les araignées, qui gâtent tous les rayons, ôtées, puis on les parfumera tous de fumier de bœuf brûlé, car ce fumier par une certaine simpatie est propre aux mouches: Mais cependant avant que de manier ces ruches, il verra que le jour precedant il n'ait eu affaire à femme, qu'il ne soit ivre, & qu'il n'approche d'elles sans être lavé, net & bien vêtu, pareillement qu'il s'abstienne de toutes viandes sentans fort, comme sont toutes salures & saumures, & toutes choses sentans les auls & oignons, ou semblables choses, qu'il ait en sa bouche quelque chose de bonne odeur, par ce moyen elles l'aimeront de sorte, qu'il pourra manier la ruche à son aise, sans que les abeilles lui nuisent ou l'offensent. En ce tems, parce qu'elles commencent à se multiplier, & faire nouveaux jettons, lesquelles si-tôt qu'ils peuvent voler ne demandent qu'à s'enfuïr, pour ne demeurer avec les vieilles, & encores moins s'assujettir à elles, il y faudra faire bon guet, & ce dés le matin jusques sur les deux heures aprés midi, afin qu'ils ne s'envolent aillieurs. C'est pourquoi si l'on peut discerner leurs Rois, il sera bon leur ôter les aîles s'ils font souvent montre & semblant de s'en vouloir fuïr avec leur compagnie: même jetter sur elles de la poussiere, ou bien de l'eau, car par ce moyen on les gardera de s'en aller, & lors ne sortiront de leurs clos

Chasteté. Sobrieté. Netteté.

Rois des mouches à miel.

clos & limites de leur Royaume, & ne laisseront aller leur troupe loin de soi, ou bien sera bon aprés qu'elles seront sorties, les étonner avec sons de bassins, ou de tets de pots cassez en sonnant tout bellement, d'autant que plus le son est vehement elles se poussent plus haut en l'air, & s'égarent plus loin, que s'il est doux & bas, aussi elles s'arrêtent plus bas. Et si elles se vont asseoir à la prochaine branche d'arbre, comme une grappe de raisin penduë sur une branche, les faudra avec la main, ou avec une truelle dans un panier frotté de jus de melisse, ou de goutte de miel, puis le mettre au rang des autres paniers: ou pour avoir plutôt fait, on couppera le rameau ou branche de l'arbre, & on mettra tout bellement toutes ces mouches dedans le panier ou ruche apprêtée, la bouche de laquelle on aura arrosé de vin: que l'on mettra sur un ais en terre, toute debout, tenant le dessus clos que les mouches puissent entrer par l'ouverture qui est dessous. Et si cet amas d'abeilles s'étoit mis en quelque creux ou crevasse d'un tronc d'arbre, portez-là, une ruche bien liée de tous côtez, même au trou, bouchée avec herbes fort odoriferantes, & la passez sur le trou & ouverture de ce creux, afin que par l'odeur, elles y entrent avec leur contentement. Et si elles s'arrêtent au lieu où la main ne puisse atteindre, & qui soit mal à propos, prenez une perche, au bout de laquelle lierez un panier arrosé de bon vin, & l'approcherez de ce ploton de moûches, lesquelles ne manqueront d'y entrer: puis le portez prés des ruches: car elles s'y retireront aussi en peu de tems. Ou pour le mieux on tiendra toutes prêtes des ruches nouvelles pour les recevoir, quand on verra que les Rois nouveaux seront sortis avec leur jeune compagnie, laquelle sera bien un jour ou deux amassée en troupe à l'entrée de la ruche, & montrent assez qu'ils demandent avoir un lieu propre & particulier pour eux: & si celui qui en a la charge leur en baille un, ils se contenteront de demeurer en ce lieu.

L'on connoîtra que cette nouvelle compagnie voudra sortir, par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches, trois jours avant qu'elle veüille sortir, comme si un camp de gens de guerre vouloit déloger, & pour le connoître, l'on mettra au soir l'oreille à chaque ruche, pour entendre ce bourdonnement.

Guerres entre les mouches à miel.

Il est vrai que quelquefois ce bruit & bourdonnement donne indice de quelque combat ou sedition émeuë entre nouveaux jettons, à quoi il faut bien obvier: car par telles guerres intestines & domestiques toute la troupe se perdroit bien-tôt. On appaise facilement les combats en leur jettant un peu de vin cuit, ou de vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur, familiere aux moûches, appaiseront leur fureur. Et si vous appercevez que tels combats continuent, vous devez tâcher à tuer les Rois, qui sont cause de telles seditions. La maniere de les tuer est, que vous observiés quand toute la troupe sera sortie des ruches, & amassées sur la prochaine branche d'un arbre & regardés si tout le jetton des moûches pend à la branche comme une grappe de raisin, & si elles sont ainsi, c'est signe qu'il y a là un Roi seur: ou s'il y en a d'avantage & sont d'accord, alors les laissera ainsi tant qu'elles retournent en leur ruche: Mais si toute la troupe s'est partie en plusieurs plotons, il ne faut douter lors qu'il y a plusieurs Rois, & qu'ils ne sont d'accord. Or là où vous verrés les mouches plus ramassées, & en plus grosses troupes, là vous devés chercher le Roi: & oindre vôtre main de jus d'herbe de melisse, ou de miel, afin qu'elles ne s'enfuïent quand vous les toucherés: & chercher parmi elles avec les doigts, jusques à ce que vous ayez trouvé le Roi, qui est autheur de la guerre, lequel tu dois tuer, & mettre hors. Or tu pourras par ce moyen discerner les Rois des autres, parce qu'ils

Tuer les Rois des moûches à miel.

Les marques du Rois des moûches à miel.

sont un peu grands, plus longs, les jambes plus droites & hautes, les aîles moindres, de belle couleur, & nets, polis, sans poil & éguillon : si quelqu'un ne vouloit dire, qu'un poil gros qu'ils ont au ventre, soit leur aiguillon, duquel toutesfois il ne piquent point pour mal faire. L'on trouve quelques Rois qui sont noirs & velus, hideux à voir, & tels sont les pires : & pour cela doivent être tuez encores qu'il n'y ait combats entre les nouveaux jettons. Par ainsi, il ne se faut étonner si les abeilles en sont si amoureuses, que pour les deffendres elles exposent volontiers leur vie contre tous ennemis qui les viennent assaillir ; sans l'obeïssance incroyable qu'elles lui prêtent.

Les ruches qui seront preparées pour recevoir les nouveaux jettons, doivent être frotées d'herbes ci-devant décrites, & arrosées de gouttes de miel, pour les y arrêter plus facilement. En ce même tems de prime vere, survient quelquesfois que pour l'incommodité de l'Hiver precedent, ou par maladie, le troupeau des mouches, se diminuë en une vieille ruche, lequel faudra reparer & remplir par un nouveau jetton : tuer le jeune Roi d'icelui, afin que les jeunes habitent en paix avec leurs meres. Et si l'on n'a nouveaux jettons pour y remettre, on peut amasser la troupe de deux ou trois ruches ensemble, & auparavant les arroser de quelque douce liqueur : puis les enclorre en une ruche, & leur bailler à manger là dedans, jusques à ce qu'elles s'y accoûtument & les tenir trois jours enfermées, & laissant des petits trous pour avoir l'air. Et s'il arrive que le Roi des vieilles moûches que nous aurons laissé, vient à mourir, il faudra choisir un Roi aux autres ruches, où il y en a plusieurs, on leur baillera pour gouverner. Et au cas qu'on n'eût le moyen, ou qu'on ne voulût amasser les nouveaux jettons d'autres ruches, il faut rompre toutes les chambrettes & loges des Rois nouveaux, afin que les nouveaux jettons qui seront dans la ruche ancienne ne s'aillent promener, ains demeurer sous l'obeïssance des vieux Rois, ce qu'elles sont forcées de faire, n'ayant point de chef, & se tenant avec leurs meres.

En saison pluvieuse, qui est de longue durée, parce que les abeilles ne peuvent sortir de leurs ruches pour aller querir leur pâture, & en apporter aux nouveaux jettons, ne faut faillir leur fournir du miel jusques à tant qu'elles se puissent pour chercher dequoi vivre & faire leurs rayons : car en auriez bien-tôt la fin, ainsi qu'on l'a veu arriver.

Durant l'Eté l'on doit amasser le miel, dequoi nous parlerons ci-aprés & ce même tems de dix en dix jours ouvrir les ruches, & les parfumer avec fumier de bœuf, puis les refroidir en arrosant les parties de la ruche, qui sont vuides, y jettant eau bien fraîche, & pareillement les nettoyer & ôter les tignes, s'il y en a : puis les laisser voltiger sur les fleurs, & lors il ne leur faut rien ôter, afin qu'on ne les ennuye & fâche trop souvent, & s'enfuyent par desespoir. Sur la fin de l'autône, il faudra nettoyer leurs ruches au plus beau jour, chaud & serain & si en ce tems l'on trouve quelque rayon non encore recueilli, & lequel fût maigre, il n'en faut faire mourir les autres, ainsi que font plusieurs, plutôt pour les sauver, arroser d'une petite écouvette baignée en eau miellée ou en lait, les ayant assemblées avec le parfum : puis les tenir fermées dans leur ruche : car durant l'Hiver il ne les faut ouvrir ni toucher : mais tenir closes par dedans jusques aux rayons, & bien couvertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de bouze de bœuf mêlez ensemble, & ne leur laisser que leur entrée & issuë : même bien que les ruches soient à couvert, il les faut encore couvrir de chaume & branches, & en tant qu'il sera possible, en garder de froid & vent qu'ils craignent & abhor-

rent sur toutes choses : pourvoir aussi que les pluyes & neiges ne les endommagent, faire provision de jus de melisse, eau miellée, ou lait, autre liqueur qui leur soit convenable, dans lesquelles liqueurs il faudra tremper de la laine pure & nette, sur laquelle les moûches succeront la liqueur. Et afin qu'en Hiver elles n'endurent la faim, ou qu'elles ne mangent le miel qu'elles feront, il sera bon leur bailler à l'entrée des ruches, dans les petits tuyaux, & canaux faits de canne de sureau, de fer, ou de plomb, tellement accommodés que les autres ne se noyent en beuvant : des figues seches, pilées ou trempées en eau, ou de vin cuit. Il sera bon leur bailler des raisins de cabas un peu pilez & arrosez d'eau, ou bien des raisins de Corinthe, pilez avec fort bon vin boüillis ensemble, ou des abricots secs pilez avec miel, & mêlez parmi en boüillie, ou des torteaux faits de raisins de Corinthe bien meurs, figues & vin cuit mêlez ensemble, ou bien par l'entrée des ruches, leur jetter quelques liqueurs douces avec des siringues, comme du lait, & sur tout celui de chevre pour être meilleur que tous autres, pour la disette & pauvreté du tems jusques au Printems.

Dans les rayons se trouvent bourdons ou frelons semblables aux moûches : mais plus grands, lesquelles encores qu'ils soient inutiles, d'autant qu'ils n'amassent point de pâture, & mangent celle que les autres aportent, ils servent de quelque chose : car ils couvrent les semences, desquelles sont faites les petites avettes. Parquoi ne les faut tuer tous : mais en garder un nombre, afin que les abeilles ne deviennent paresseuses.

CHAPITRE LXVIII.

Les remedes des maladies, ausquelles sont sujettes les moûches à miel.

Maladies des mouches à miel.

LA moûche à miel est sujette à la peste laquelle n'y a plus souverain remede que de transporter bien loin les ruches.

Flux de ventre.

Elles sont molestées de flux de ventre au commencement du nouveau tems, quand le tithimale fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent avidement, & de grand apetit, pour avoir enduré la faim tout l'Hiver, & sont ainsi empressées de manger de ses nouvelles fleurs ; comme les autres de pommes nouvelles, dont il arrive qu'elles en meurent tôt, s'il n'y est proprement pourvû, de sorte qu'en aucuns endroits d'Italie, où les ormes viennent à plant, les moûches à miel n'y peuvent être de durée. A cette cause il faut promptement remedier à ce flux de ventre, avec écorce ou graine de pomme de grenade pilez & passez par l'étamine, puis mêlez avec du miel & arrosez de bon vin doux, ou bien avec des raisins de Damas, ou de Languedoc secs, pilez, & mêlez avec bon vin doux, ou avec hydromel ; auquel ait boüilli rosimarin, ou bien avec des figues de Marseille, qui ayent longuement boüilli avec l'eau : le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois, afin qu'elles en piquent & boivent.

Les moûches sont quelquesfois malades, quand tous les ans continuellement il est beaucoup de fleurs, & les moûches s'étudient plus à faire du miel que de petites moûches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & travail, & parce que celles qui demeurent ne sont refraîchies & repeuplées des jeunes, elles perissent toutes. Parquoi quand au nouveau tems les prez & champs sont couverts de fleurs, il sera bon de trois jours en trois jours boucher les entrées & saillies des ruches, en y laissant seulement des petits trous, par lesquels toutesfois les moûches ne puissent sortir, afin qu'elles soient détournées de faire du miel, & quand elles verront ne pouvoir remplir tous les rayons de miel, elles fassent de jeunes moûches.

Contre les poux & tignes. Si les poux ou tignes, qui sont engendrez de leur ordure, les affligent, faudra faire un parfum de rameaux de grenadiers & de figuier sauvage.

Chaleur ou froideur. Elles deviennent tabides, & toutes dessechées aprés avoir enduré trop grande chaleur ou froideur. Ce que l'on connoît évidemment ; car on voit souvent les unes qui portent hors de leur ruches le corps des autres qui sont mortes ; les autres sont là dedans tristes, sans faire bruit, comme en düeil public.

Quand cela leur survient, on leur fera pâture de miel cuit & battu avec noix de galle : ou roses seches.

Combat de jettons. Vous appaiserez le combat des jettons contre jettons, en leur jettant un peu de poudre menuë, ou de vin cuit, ou du vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux moûches, appaiseront leur fureur.

Moûches cruelles. Les mouches cruelles & rigoureuses serôt aprivoisées par des frequêtes visites.

Quelquesfois il y a tant de rayons faits que par défaut de moûches ils demeurent vuides, dont il arrive qu'ils se pourrissent, & gâtent le miel pour leur pourriture, qui est cause de faire mourir les moûches. Pour remedier à cela, faut mettre deux jettons en une ruche, ou trancher les rayons corrompus avec un ferrement bien tranchant & bien affilé.

Rayons corrompus. Contre les papillons. Les papillons qui quelquesfois se cachent dedans les ruches, & tuent les moûches, seront tués ; si quand les mauves sont en fleur, & qu'on en a grande quantité, l'on met le soir entre les ruches un pot d'étain haut & étroit, & au fond une lumiere ardente ; car incontinent tous les papillons voleront & accourront à l'entour de la lumiere, & en volant à l'entour, se brûleront : car ils ne pourront ; facilement du bas étroit revoler en haut, ni aussi s'éloigner du feu, étant enclos dedans ce pot d'étain.

Bourdons. Pour tuer les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand il viendra sur le soir arrosez quelques couvercles de vaisseaux que mettrez prés des ruches, les bourdons voleront tous à ces couvercles pour se rafraîchir & étancher leur soif, pour avoir trop mangé de miel, il sera facile de les tuer ; & ne craignez qu'ils vous picquent ou assaillent ; car ils n'ont point d'éguillons.

CHAPITRE LXIX.

La maniere de cueillir le Miel.

Recolte du miel. La recolte du miel, pour laquelle on prend tant de peine toute l'année, se fait en trois divers tems, bien-tôt aprés le Printems, durant tout l'Eté, & au commencement d'Automne. Il ne faut pas toutesfois avoir certain jour prefix pour cela, mais selon que les rayons seront parfaits ; car si vous les tirez avant qu'ils soient parfaitement tissus, les mouches se fâchent, & cessent de travailler, pour la soif, qu'elles endurent. On connoit le tems de recueillir le miel, quand les mouches ne font plus de bruit, mais font un murmure doux & delié, si les trous des vaisseaux sont étoupez de cire par dessus : si les mouches chassent les frelons dehors qui sont semblables aux mouches, mais plus grands, bétail inutile & sans industrie, car ils n'amassent point de pâture, & mangent celles que les autres apportent : *Frelons.* L'heure de prendre les rayons est communément le matin ; car il n'est bon de les fâcher & tourmenter sur le chaud du jour, & ce avec deux ferremens ou coûteaux, l'un desquels sera long & étroit aucunement, & servira à trancher les rayons, l'autre pour ratisser & tirer dehors les ordures qui y seront tombées. Sera bon de moüiller souvent ces deux ferremês en eau, afin que la cire n'y tienne, & que les mouches qui sont demeurées ne soient blessées. Il ne faut du tout vuider les vaisseaux, ni prendre tout le fruit, mais en laisser la dixiéme ou cin-

quiéme partie, tant au printems qu'en Eté, & en Automne les deux parties, & prendre la troisiéme seulement : car par ce moyen elles ne se fâcheront, & auront de quoi manger abondamment. La recolte plus commode & raisonnable est, que des rayons plus meurs & parfaits l'on en prenne non plus que les deux tiers. Si la ruche est demie de miel, on en tire la moitié : s'il y en avoit moins que la moitié, l'on n'en tire point, qu'avec discretion telle qui sera requise. D'avantage il faut les faire sortir avec fumée de fumier de bœuf, ou avec le parfum de vesse de loup, ou galbanum, ou de mauve sauvage, & de jus de cette même herbe se doit frotter & oindre celui qui cueillira le miel pour se garder qu'il ne soit piqué, ou pour s'asseurer d'avantage prendra un masque avec deux lunettes aux trous des yeux, & un linge entortillé au col & autour de la tête, & doit avoir des gands aux mains pour les châtrer & manier à son aise : ou pour le mieux, avoir un capuchon de toile pour environner toute la face, fait d'une rets tres-subtil, comme un reseul ; car par ce moyen l'homme verroit à son aise ce qu'il feroit : & s'il ne seroit point incommodé des autres. Or encores qu'on ôte aux autres leurs ouvrages de miel & cire, ne faut les tuer ne chasser au loin, si possible est : mais les gader pour en tirer encor du profit par aprés, & encor qu'on n'en esperât profit pour leur vieillesse : ne faut pour cela user d'une ingratitude cruelle à leur endroit que de les massacrer. Aussi au païs de Toscane en reconnoissance de la beneficence des pauvres bêtelettes, est défendu sous grandes peines de tuer les abeilles, tandis & si longuement qu'on les pourra maintenir en vie. Il sera bon donc pour les contregarder lors qu'on châtre leurs rayons les parfumer tellement qu'elles se rejettent en quelque coin vers le milieu du couvercle de leur ruche, sans en sortir ; le couvercle de leur ruche ôté, en liant un sac à la bouche de la racine, puis parfumant les mouches par dessous: ainsi elles se retirerōt toutes dans le sac même, lequel faut lier & le poser à terre, tādis que l'on tire le miel à son aise, puis mettre le sac à la bouche du vase, & remettre le couvercle, ainsi les moûches rentreront & retourneront à recommencer leur travail : ou bien mettez auprés la ruche que voulez châtrer une autre ruche vuide, laquelle sera parfumée & entourée d'herbes odoriferantes, & aura un trou en son couvercle de la grandeur de la main, fait en rond, afin que les moûches y entrent, ayant mis fin au bâtiment de leurs rayons jusques au sommet de leurs ruches, & au dessous jusques à plus de la moitié de la ruche. Par ce moyen vous ôterez & châtrerez tout à vôtre aise le miel que vous trouverez dans la ruche sans en rien perdre, puis qu'on le peut tirer commodement à toute heure, que l'on veut : sans endommager les rayons, sans fâcher ni détourner aucunement les abeilles en les parfumant, pour les faire assembler par tas en quelque coin, ou les contraindre de s'enfuïr ailleurs. Les rayons ôtez seront transportez au lieu où l'on voudra faire le miel, & de ce lieu étouppez les fenêtres, afin que les mouches n'y puissent entrer : car elles chercheront diligemment les richesses qu'elles auront perduës : si elles les trouvent, les consumeront, pour à quoi obvier, à l'entrée de ce lieu, il faudra faire de la fumée, qui chassera celles qui tâcheront d'y entrer.

CHAPITRE LXX.

Pour faire la cire & le miel.

IL faudra faire le miel le jour même qu'on aura tiré les rayons pendant qu'ils sont tiedes & un peu chauds : & on mettra les rayons l'un contre l'autre dans un panier de saule ou d'osier, tissu assez clair, ressemblant à une chausse d'hipocras, aprés avoir premier nettoyé les rayons des semences des petites mouches, & *Pour faire le miel & la cire.*

de toute autre ordure : & quand le miel ſera coulé par un panier en un baſſin qu'on aura mis deſſous, on le mettra en un vaiſſeau de terre, qu'on laiſſera un peu de tems ouvert, juſques à ce qu'il ait boüilli là dedans & écumé : puis on tirera les pieces & lopins des rayons, qui ſeront demeurez dans le panier, & on le preſſera, dont ſortira encores du miel, qui ne ſera ſi bon que les autres, lequel ſera bon de mettre à part, afin que celui qui eſt tres-pur & bon, ne ſoit corrompu par cetui-ci. On les mettra en un vaiſſeau d'airain avec de l'eau, puis on les mettra ſur le feu lent, pour les faire fondre. Cette cire ainſi fonduë, on la coulera en la répandant ſur l'eau, aprés on la fondra, & avec de l'eau on mettra en telle forme que l'on voudra.

CHAPITRE LXXI.

Les marques de bon miel.

LE bon menager fait profit de tout, en ce qu'il peut connoître être neceſſaire à ſa maiſon. Or je puis bien affirmer que peu de choſe ſe trouve en la Maiſon Ruſtique, qui ſoit de plus grand rapport que le miel. Auſſi voyons nous quel trafic en font les Eſpagnols pour l'incommodité de leur païs, n'ayans autre moyen de s'enrichir font amas de mouches à miel, pour en tirer quãtité de miel : autant en font ceux des environs de Narbonne, leſquels envoyent grande quantité de miel blanc, que nous faiſons ſervir en nôtre uſage. Or je conſeille à ceux qui font ce trafic, qu'ils ne faſſent recolte, que de bon miel : car la peine & frais ne ſont moindres à nourrir & entretenir mouches méchantes, que les bonnes.

Marques de bon miel. Les marques donc de bon miel ſont que le miel ſoit de couleur fauve, d'odeur plaiſant, pur, net, & luiſant de toutes parts, doux & fort gracieux au goûter, & ayant quelque acrimonie, d'une conſiſtance moyenne entre liquide & épaiſſe ; qu'élevé en haut avec le doigt il garde ſa continuité en façon d'une ligne directe ſans interruption aucune : car telle interruption demontre trop grande épaiſſeur, ou liquidité, ou mixtion inégale au miel : qu'il ne ſoit long à cuire : & qu'en cuiſant il jette fort peu d'écume : qu'il n'ait la ſenteur du thim trop exceſſive, encores que d'aucuns en font grand cas. Celui qui eſt recueilli en Eté ou renouveau, eſt meilleur que celui d'Hiver.

Miel blanc. Miel recent. Vin vieil. Miel eſt fort bon au fond du tonneau. Le miel blanc n'eſt de moindre bonté que le fauve, qui eſt celui que les Eſpagnols & ceux de Narbonne nous envoyent, qui eſt blanc, aſſez ferme, dur, & meilleur. Le miel tant plus il eſt recent, & meilleur eſt, au contraire du vin qui eſt plus recommandable par ſon antiquité que nouveauté. Il faut remarquer cela au miel, que comme le vin eſt meilleur au milieu du tonneau, & l'huile au deſſus, auſſi le miel vaut mieux au fonds, car d'autant que le miel eſt plus ferme & peſant, parce qu'il eſt plus doux.

Vertu du Miel. Longue vie de la moûche à miel. Eau de miel diſtillé. L'uſage du miel eſt fort neceſſaire : car il prolonge la vie aux vielles gens, & à ceux qui ſont de froide complexion : nous voyons que la moûche, qui eſt un petit animal, vit juſques à neuf ou dix ans, parce qu'elle ſe nourrit de miel ; c'eſt pourquoi l'on en fait des gargariſmes pour nettoyer les ulceres de la bouche. L'on fait de l'eau diſtillée de miel, qui fait renaître le poil tombé, en quelque partie du corps que ce ſoit.

CHAPITRE LXXII.

La maniere de preparer diverſes ſortes & diverſes compoſitions de miel.

LE miel a telle vertu qu'il deffend les choſes de corruption & pourriture : qui eſt cauſe que quand l'on veut garder quelques racines, fruits, herbes & jus, on a accoûtumé de confire en miel, d'où vient que nous l'appellons miel violat,

rosat, de raisins de Damas, de meurte, d'anacarde, de buglose, & autres semblables qui sont faits avec le jus de miel, desquels nous parlerons en ce passage.

Miel violat, rosat, anthosat. Les miels violat, rosat, buglosat, mercurial & anthosat, de rômarin, sont tous preparez de même sorte. Prenez jus de roses recentes une livre, miel blanc pur, & premierement cuit & écumé, dix livres, faites le tout boüillir ensemble dans un chauderon sur le feu clair: quand il commencera à boüillir ajoûtez quatre livres de roses recentes encores vertes, découpées avec cizeaux, ou forcettes, faites le tout cuire jusques à tant que le jus en soit consumé, en remuant souvent avec un bâton. Cela fait, coulez-le, & mettez en un vaisseau de terre, pour y être gardé, car avec le tems il devient meilleur. Autrement pilez dans un mortier des roses recentes, ajoûtez pareille quantité de miel, & mettez le tout au Soleil l'espace de trois mois, puis les coulez, & faite cuire à consistance de miel. Autrement prenez égale partie de miel: & de plusieurs infusions de roses recentes, cuisez le tout à la consistance de sirop: tant plus y aura d'infusion de roses, tant meilleur sera le miel rosat, & celui-ci est plus commode pour prendre par la bouche comme le 1. & 2. pour mettre és clisteres. Ou bien prenez du miel recent & crud plutôt que cuit, en y ajoûtant quelque quantité d'eau douce, roses rouges recentes, & sechées nouvellement à l'ombre leur ongle ôté la tierce partie du miel, mettez-les ensemble en un vaisseau de verre, ou de terre plombé, qu'exposerez au Soleil, bien étoupé & remuerez de trois en trois jours: ainsi preparerez commodement le miel rosat & anthosat, beaucoup mieux qu'és façons susdites.

Miel de meurte. Le miel de meurte est fait avec une livre de jus de meurte, & deux livres de miel, le tout cuit à petit feu.

Miel de Damas. Le miel de raisins de Damas est ainsi preparé: Prenez raisins de Damas, ôtez leurs pepins, & les trempez vingt quatre heures en eau chaude, puis faites-les cuire à perfection: ensuite passez-les par une étamine avec forte expression, faites les cuire à la consistance de miel.

Miel d'anacarde. Le miel d'anacarde se fait ainsi Pilez certain nombre d'anacardes, laissez-les tremper l'espace de sept jours en vinaigre, au huit faites-les cuire à la consomption de la moitié, puis passez-les par un linge: le jus soit cuit avec pareille quantité de miel.

Hidrômel vineux. La maniere de faire Hidromel vineux: Prenez miel une partie, eau de pluye six parties, mettez-le ensemble dedans un petit tonneau bien poissé & étoupé par dessus, à ce qu'il n'ait air aucun, puis exposez-le à un grand Soleil, tel qu'est celui de Juillet, hors de toute pluye, & l'y laissez environ quarante jours, à la charge que retourniez le tonneau de huit en huit jours, afin que la chaleur du Soleil penetre de tous côtez. Pour le rendre de plus grande vertu il seroit bon au tems des coins y mêler jus de coin, la quatriéme partie du miel, à sçavoir, pour une livre de miel, un quarteron de jus de coin. Quelques-uns avant que de mettre l'eau & le miel dedans le tonneau, les font boüillir sur un feu clair, ou charbon sans fumée, écument le miel & le laissent boüillir jusques à tant qu'il soit cuit, & prennent la connoissance de sa cuisson par un œuf qu'ils jettent dedans, lequel s'il nage dessus, c'est signe qu'il est cuit, s'il va au fond, n'est pas cuit.

Medo. Metegelins. Les Polonois, Moscovites & Anglois, font un brevage, ayant forme d'hidromel, lequel est plus sain, que plusieurs vins genereux, qu'il appellent Mede. Ils prenent une partie de miel, & six parties d'eau de pluye, ou de riviere, ou de fontaine, font le tout boüillir ensemble, & en boüillant l'écument, quasi à la consomption de la moitié du tout, étant refroidi, le mettent dedans un vaisseau de

vin, puis ajoûtent six onces de levain, ou de biere, pour le faire boüillir & depurer, & pendent dans le vaisseau un noüet plein de canelle, poivre, gingembre, graine de paradis & cloux de girofle, jettent dedans le vaisseau une poignée de fleurs de suzeau : exposent le vaisseau au Soleil l'Eté, quarante jours, ou en Hiver le mettent dedans la cave. Cette façon d'hidromel est fort souverain pour les fiévres quartes, mauvaise habitude du corps, maladies du cerveau, comme epilepsie, paralisie, esquelles le vin est deffendu.

Masse pains de miel. Les Provençeaux & Italiens font des massepains avec miel & amandes. Prenez miel blanc trois livres, blancs d'œufs trois, battez le tout ensemble, jusques à tant qu'il acquiere une couleur de lait : puis mettez le bassin sur un feu de charbon, remuant le tout avec un pilon, jusques à ce qu'il soit quelque peu épaissi : lors ajoûtez amandes douces pelées & fricassées, telle quantité que sera necessaire pour donner quelque consistance : étant encore chaud, étendez-le sur un marbre ou table polie : formez des massepains qui seront singuliers pour nourrir les tabides, & faire cracher.

CHAPITRE LXXIII.

Les marques de bonne cire, & la maniere de preparer diverses façons de cire.

Marques de bonne cire. Cire noire. Cire verte. Cire rouge. Cire blanche.

LA bonne cire doit être de couleur jaune, odorante, legere, pure, ferme, unie, nette & purifiée de toute ordure. Celle est la matiere des autres cires qui sont artificielles de diverses couleurs comme est la cire noire, rouge, verte & blanche.

La cire noire est faite avec cendre de papier brûlé : la verte avec mixtion de verdegris : la rouge avec la racine d'orclanete ou de cinnabre, pulverisée. La blanche est faite en diverses sortes. Faites fondre la cire en un vaisseau propre pour cela, puis coulez la par une étamine, afin de la nettoyer, ainsi passée mettez-là sur un feu lent de charbon, dans une grande poësle ou vaisseau de cuivre, pour la tenir liquide & en chaleur : là auprez vous aurez un ou deux grands tonneaux, en forme de cuvier de lexive pleins d'eau fraîchement tirée du puits, dans laquelle se baigneront deux volets ronds, plats & épais de demi doigt en façon de couvercles ronds ; au milieu desquels sera fiché un petit bâton ou cheville en forme de poignet, par lequel on pourra manier lesdits volets, vous tremperez ces volets bien arrosez en eau dans le vaisseau où sera la cire fonduë, & incontinent les rapporterez pleins de cire dans l'eau, en laquelle demeurera la cire qui aura adheré aux volets, vous amasserez cette cire, & étendrez chacune piece à part sur claves couvertes de toile, au Soleil du mois de Juillet, sur lesquelles vous la laisserez jusques à tant qu'elle soit blanche. Cependant qu'elle sera au Soleil & que l'ardeur du Soleil soit tant vehement, qu'il fasse fondre la cire étenduë sur clayes, faudra souvent arroser d'eau fraîche, & par ce moyen la défendrez des mouches à miel, qui y volent de toutes parts pour en tirer le miel. Autrement faites cuire la cire en eau tant que la voyez blanchir : bien que cette maniere de blanchir la cire, n'est de tant de petits frais que la premiere ; parce que fondre tant souvent la cire elle se diminuë de beaucoup : mais la secher au Soleil ne lui apporte pas grande perte ni diminution, comme vous le sçaurez, à l'experience. Pour faire de bougie, prenez deux livres de cire

La bougie. neufve une livre de bonne resine, un carteron de terebenthine, mêlez & faites de la bougie.

Fin du second Livre.

TROI

LA MAISON RUSTIQUE.
LIVRE TROISIÉME.

LE VERGER.
CHAPITRE PREMIER.
Des differentes du Verger : & l'enceinte du Jardin fruitier.

IL y a trois sortes de Vergers ; l'un appellé le Preau, consiste en un champ garni d'herbe verte, la fontaine au milieu : avec quelques plantes & branches par étages, soûtenuës de charpenterie, sous laquelle beaucoup de personnes se peuvent mettre à couvert. J'en ay vû de cette sorte à Bâle, & autres lieux d'Allemagne : & pour reduire le lieu en cette forme de Verger, il faut ôter les pierres, & toutes les mauvaises herbes jusques aux racines. Et pour ôter le reste des racines desdites herbes, il faut user d'eau boüillante par dessus, puis battre & fouler l'aire bien fort : & par dessus y jetter grande quantité de gazons de terre, pleins d'herbes, la terre étant au dessus, puis les battre des pieds, & passer legerement la barre par dessus, puis les battre des pieds, & passer legerement la barre par dessus, en sorte que peu de tems aprés l'herbe commence à pousser & lever comme petits cheveux : & enfin fait verger de plaisir pour les Dames, pour la recreation de leur esprit & leur divertissement. *Verger. Preau.*

L'autre façon de Verger est celle que nos anciens François qui ont premierement écrit nos Romans & Histoires, ont pris pour un lieu de plaisir aux Princes, qu'anciennement on appelloit Sejour, & maintenant Beauregard. Lequel outre le Château bien comparti, persé & diapré, entouré de beaux fossez à eau de source vive, comprenoit haute & basse cour, avec ses jardins à plaisirs & à fruits, taillis, garennes, viviers, & ce qui se voit de beau en une Maison de Seigneur. *Sejour. Beau-regard.*

La troisiéme sorte de Verger, est celle que nous entendons dresser en cet endroit, que peut suppléer le lieu du jardin fruitier, pour une maison de bourgeois, telle que nous avons deliberé de bâtir & dresser, & en laquelle nous voulons avoir plus d'égard au profit & moderée beauté, qu'aux somptuositez non necessaires. *Jardin fruitier.*

Suivant nôtre dessein cy-dessus proposé, cet endroit demande qu'aprés les jardins à porages & à fleurs avec leurs circonstances, nous dressions un verger pour les arbres fruitiers, contenant lui seul autant de largeur & espace que les deux autres jardins ensemble, sans autres allées entre-deux & au milieu, que de l'intervale des arbres, tel qu'il sera dit ci-aprés : & sans autres au dessous, dont vous puissiez esperer quelque profit, que du foin qui y croîtra : car l'arbre fruitier ne veut avoir sa nourriture empêchée, par le culture d'autres plantes qui lui soient à l'entour, & ne veut être échauffé en Hyver, mais cultivé par les

saisons : autrement il ne rendroit aucun profit à son maître.

L'assiette du verger doit être sur quelque côteau ou colline, plutôt qu'en quelque campagne : car outre ce que telle assiette étant plus aërée, plus elle est agreable, à raison du bel aspect, & divers contentemens qu'on y peut recevoir : encores les côteaux sont plus capables pour y planter des arbres fruitiers que la plaine : car ceux qui sont en la plaine, s'ils sont plantez fort proches se nuisent l'un l'autre par leur ombrage : les autres au contraire (selon que le plan va montant) surpassans d'arbre en arbre l'un l'autre, ne s'empêchent aucunement, & ne peuvent s'entrenuire. Il doit être aussi posé plutôt vers le Septentrion que sur le regard du Midi, afin que des fenêtres on puisse joüir de sa beauté : Il est vray que posé vers le Midi, il seroit plus exposé au Soleil, la chaleur duquel est fort requise aux arbres fruitiers : mais la perspective n'en seroit pas si plaisante : outre qu'il seroit tres-gâté de la poussiere & ordure d'une aire, lors que les bleds sont battus, s'il en est voisin.

Sur tout, qu'il ne soit exposé au vent de Galerne, qu'on appelle Nordest, qui est entre celui de l'Occident & du Nort. Parce qu'il est fort ennemi de toutes sortes de plants, principalement des fleurs, lesquelles il brûle comme si le feu y avoit passé, à cause qu'il souffle du côté de la mer, participant aussi du Nort, qui est fort âpre, non si dangereux que de Galerne, lequel souffle une fois l'année, principalement au Printems, & gâte les fleurs de la cerise & de la vigne quand il souffle : dont a été fait ce vers Latin.

Væ tibi Galerna, per quem fit clausa taberna.

Sur tout, que la terre où vous dresserez vôtre verger, ne soit marecageuse, ni aquatique ; car les fruits en tel terroir ne viennent savoureux & ne sont de longue durée : elle doit aussi être amandée un an avant qu'être bêchée, pour y faire pepiniere & bâtardiere, & aprés qu'elle sera pour la deuxiéme fois bêchée & fumée, ou marbée, il la faut laisser rasseoir, & prendre son fien & sa marne, par même moyen l'espierrer soigneusement. Et quant à sa nature & à sa bonté, elle doit être grasse au manier, noire en couleur, qui s'émie en frayant & remuant aux doigts, & point trop dure, argilleuse, croyeuse, ni sablonneuse.

La clôture du verger sera ou de haye vive, qui est à la verité la plus plaisante & agreable : mais la plus profitable est celle de muraille, pour être plus forte, bâtie en moins de tems, laquelle peinte, ne donne gueres moindre plaisir que la haye, si vous n'aimez mieux la faire de fossez rehaussez de haye vive, le tout selon la commodité du lieu & revenu de la maison. Et parce que le verger est du tout dedié pour planter, enter, & transplanter des arbres, nous disposerons certaines places, où commodément la pepiniere & bâtardiere peut être mise : laquelle pepiniere sera comme un magasin de plants, pour garnir le verger à tous besoins.

Sommaire de ce qui sera traité en ce troisiéme livre.

Nous semerons premierement la pepiniere du côté de l'entrée du verger, & tout joignant dresserons la bâtardiere, où seront plantez les sauvageons pris en icelle pepiniere, pour être puis entez en leur tems. Et de l'autre côté nous planterons les fruits à noyaux, & de là nous transplanterons & enterons en diverses manieres. Au delà de ces deux grandes aires separées d'un grand chemin, nous ordonnerons nos grands arbres, & au bout d'iceux nous piquerons nôtre ozeraye, qui pourra pour sa commodité recevoir la fraicheur de quelques petits ruisseaux.

Bâtardiere.

CHAP. II. *La pepiniere, qui est la plante des arbres par pepins ou semences.*

LEs arbres viennent & sortent de terre, ou sans culture, ou avec culture & artifice des hommes : de ceux qui viennent par l'industrie de l'homme, les uns viennent de graines, à sçavoir de pepins, ou de noyaux semez & plantez: les autres de rejettons & petits pions sortans de la racine au pied de l'arbre, ayans leurs chevelûres de racines formées à part. Quelques-uns viennent de bouture, comme de scions, ou de provins, ou de rameaux, d'autres de provignage, particulierement l'arbre étant encore jeune & pliable : les autres sont entez les uns sur les autres. Nous parlerons premierement comment il les faut faire venir en la pepiniere de leurs graines, & ainsi consequemment nous traitterons des autres façons de faire venir les arbres.

Donc pour dresser vôtre pepiniere de poiriers, pommiers, coigners, & autres arbres à pepin, vous ferez becher bien profond un grand carreau en bonne terre, & bon solage, & s'il est possible, dés l'Hyver precedant que vous voudrez semer, afin que le terroir soit disposé, & presque demi, l'entremêlerez de bon fumier qui se puisse meurir & pourrir avec la terre, & se garder par gros scillons jusques au tems des cidres, qui est en Septembre & Octobre. Auquel tems prenez du marc desdits fruits à l'issuë du pressoir, ou peu aprés, avant que les pepins en soient corrompus, & les frottez & essuyez bien entre les mains, étendez & équarrissez vôtre gueret bien uni ; & dressez vôtre quarreau par planches larges de quatre pieds ou environ, les raises entre-deux, afin qu'on les puisse sarcler d'un côté & d'autre : sans marcher par dessus. Cela fait, semez-y ce marc : de façon que la terre en soit legerement couverte, puis le couvrez bien de la terre qu'aurez levée en faisant les raises d'entre les planches, hersez avec un râteau par dessus, afin que ce marc se disperse, & ne soit amassé.

Autrement faites secher les pepins susdits, & les gardez jusques à l'Hyver suivant : puis environ la S. André, ou au commencement du Printems, semez-les, comme dit est, sans lever gueres de terre des raises, quand vous attacherez vos planches : & les hercez avec le râteau un peu par dessus, & y jettez force épines, rameaux assez clairs aprés qu'aurez semé, afin que les poules ou les pourceaux n'y fassent aucun dommage. Quand les pepins auront poussé, & seront creus d'un an, ôtez & sarclez leur tous les bourriers, le plus souvent que vous pourrez, & ne laissez croître une seule herbe en hauteur proche d'eux, de crainte que si vous arrachiez une herbe dure déja grande, & par méme moyen n'arrachiez le petit pepin & semence de l'arbre. Arrosez-les quand l'Eté sera sec, & commencez à les élaguer & émonder, à leur accoûtumer la serpe, & que leur suc s'addresse à un tronc seul, non à plusieurs : puis les tirez vers l'Hiver, avant qu'ils ayent recommancé à bourgeonner, pour transplanter & remuër en la bâtardiere. Pour les faire plutôt sortir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau, ou en lait, l'espace de deux ou trois jours : & faut ici entendre que la graine ou pepin de meurier, ne vient ou croît si-tôt, & ne produit si bon fruit que du figuier. *Graine de meurier.*

Pour semer l'orme l'on amasse son pepin avant que l'arbre soit vêtu de feüilles, qui est au commencement de Mars, alors que l'ormeau commence à jaunir : puis on le seche deux jours entiers à l'ombre, & aprés on le seme en terre assez ferme, à la profondeur d'un poulce, & on l'arrose souvent, si les pluyes ne viennent. *Pour semer l'orme.*

L'on seme le laurier un pied avant en terre, & quatre grains ensemble, & un *Pour semer laurier.*

an aprés on le replante ailleurs, & on en fait autant de toutes graines semblables, comme de ciprez, meurtes & autres.

CHAP. III. *La plante à Noyau.*

Plante de noyau.

POur vos plantes à noyaux, comme d'oliviers, cerisiers, pruniers, amandiers, pêchiers, châtagniers, grenadiers, (si on doit mettre le grenadier plutôt entre les fruits à noyau qu'entre ceux à pepin) avant les pêchiers, palmiers, faites secher les noyaux frais tirez des fruits que voudrez mettre en terre, quand le Soleil ne sera trop fort, & à l'ombre d'icelui, & les faites auparavant tremper 3. ou 4. jours en du lait, ou de l'eau, puis les mettez en terre. Ce que vous ne ferez plutôt qu'au commencement de l'Hyver, pour les voir sortir au renouveau; car si vous les replantez avant l'Hyver, ils pourront germer, & sortir avant sa venuë; & ainsi tendres nez qu'ils seront, n'auront force pour resister à la rigueur du froid, & si pour vôtre commodité vous les voulez entèr en leur bâtardiere même; c'est à dire au lieu où vous les aurez premierement plantez, où ils seront sortis sans les transplanter ailleurs, mettez en chaque trou, 3. 4. où 5. noyaux: & si tous paroissent & y ont pris racine, n'en laissez que les plus beaux pour entrer sur le lieu, & arrachez les autres pour les transplanter ailleurs.

Gueret de la plante à noyau.

En quelque tems que vous plantiez vos noyaux, voyez que ce soit en un bon gueret, & bien profondement bêché, & mettez force menu fumier parmi, seul ou mêlé avec poussiere ramassée au chemin: & les mettez trois doigts dans terre, & à demi pied loin l'un de l'autre, les arrosez trois fois le mois en Eté quand il fera sec, & les sarclez une fois le mois. Sur tout fichez-les en beau lieu, & bien exposé au Soleil, si en voulez avoir un fruit bien nourri & plaisant au goût: autrement s'ils sont mis en lieu ombrageux qui neanmoins soit de bon gueret, le fruit en pourra être beau: mais assez mal gracieux au manger. Quand les noyaux plantez auront pris pied & quelque peu de nourriture, arrachez environ l'Avent ceux que vous voudrez transplanter, & leur épointez les racines, & les branches avant que les poser ailleurs. Et notez que les replanter deux fois rend les sauvageons meilleurs.

Grosse noix. Pêches. Persigues. Amandes. Châtaignes. Abricots. Persignier.

Et quant au particulier de chaque noyau, & comment il les faut planter, il faut sçavoir que les grosses noix, toutes manieres de pêches, persigues amandes, châtaignes, menus abricots, & le bois, viennent francs, mettez le noyau, pourvû qu'ils trouvent aussi bonne terre, & bon endroit que sont les arbres, dont les fruits desdits noyaux ont été tirez.

Or mettez le noyau de Persiguier en lieu froid, un pied profond en terre, la pointe dessous, à un pied loin l'un de l'autre, & en Novembre, aux lieux hauts, en Janvier aux lieux bas.

Guindolier ou Iujubier. Prunes.

Le noyau de Guindolier, autrement dit de Jujubier, se plante en la maniere & façon de Persiguier: mais il est tardif à sortir & à croître.

On plante aussi les noyaux de prune en terre grasse un pied de profondeur en Novembre & Fevrier: & on les replante en même mois en trous & fosses, ny trop larges, ni trop profondes.

Les noyaux de Pin se plantent en lieux froids en Fevrier & Mars, ou environ la cheute des Pommes du Pin, ou peu aprés, en fosses bien bêchées & bon gueret: & on ne doit rompre la pomme à force, ou avec aucun fer, pour avoir les noyaux, mais attendre qu'elle soit éclose & entrebaillée: & faut faire tremper les pignons trois jours auparavant que les ficher, & en ficher sept ensemble. Quelques-uns les mettent en petits panniers, & les coupent quand ils sont nais,

Ils ne demandent d'être transplantez : & s'il arrive qu'ils soient transplantez, il se faut donner de garde en les arrachant d'offenser leur premiere racine.

Les noisilles & prunes de toutes sortes, pêches, auberges, & gros abricots en quelque bonne terre bien exposée au soleil, & qu'en mettiez les noyaux, ne viennent du tout semblables au fruit des arbres dont elles ont été cueillies : & veulent être entez en leur bâtardiere. *Noisilles. Pêches. Auberges. Noyau de datte.*

Le noyau de datte qui fait la palme, se plante le gros bout en bas, deux coudées en terre, & en lieu fumé, & de fumier de chevre, & le côté aigu au dessous, & veut être arrosé tous les jours, & que chaque an on lui répande du sel à l'entour, & que l'on le transplante.

Les grains de limons, citrons, orangers, poncires, & semblables, comme a été dit au 2. livre, se piquent en couches bien preparées & fumées, environ le mois de Mars, & le bout le plus aigu en haut, à demi pied loin l'un de l'autre, & d'un doigt & demi profond en terre : & veulent être souvent arrosées, puis quand ils sont creus d'un pied, replantez-les auprés d'une muraille en l'aspect du midi : & en Hiver, quand le tems est froid, les couvrez ainsi qu'avons décrit au 2. Livre. Autant en peut-on dire des grenadiers & lauriers, comme vous avez pû entendre au 2. Livre. *Graine de limons, citrons, poncires.*

Les Pistaches requierent plus grande diligence, & demandent d'être semez, tant mâle que femelle en terre bien aërée & bien grasse, le dos tourné à l'Orient, & ce environ le premier jour d'Avril : & là les pouvez enter sur eux-mêmes, bien que quelques-uns les entent sur l'amandier. *Pistaches.*

Le noyau de la pêche veut être planté incontinent aprés qu'on l'a mangée, le noyau ayant encore quelque peu de chair à l'entour : & pour être de plus longue durée, veut être entée sur l'amandier. *Plante de pêcher.*

CHAP. IV. *Le Bâtardier.*

SI vous voulés avoir un fruit beau de vos arbres, ce n'est pas assez d'avoir semé ou planté les pepins ou noyaux en bon gueret, mais il faut qu'un an aprés vous les transportiez en autre lieu : car ce transport les renouvelle en une vigueur qui rend leurs feüilles plus belles, & leurs fruits mieux nourris. Ainsi vous voyez les sauvageons transplantez ailleurs, acquerir par ce moyen une nature plus douce, & plus grande beauté. Parquoi quand les arbres qui seront sortis des pepins ou noyaux semez ou plantez, auront pris quelque peu de nourriture & accroissement en la pepiniere, arrachez-les en Lune nouvelle sur le soir, avec le plus de racines qu'il sera possible : & s'il y en a quelqu'une gâtée ou rompuë, coupez-la : advisez aussi que vous les arrachiez lors que le vent de Septentrion ne souffle point (car ce vent est ennemi aux nouvelles plantes) & les replantez à l'instant, afin que les racines ne s'éventent, en tems froid ni chaud, ny de vent excessif, ny de pluye : mais doux, fort serain, & choisissant plutôt un jour nuageux, que le Soleil étant chaud & la Lune croissante, & si vous avez le loisir de les replanter si-tôt, ou que vous les veüilliez envoyer ou porter loin, entourez-les de leur terre mêlée avec du fumier, & les couvrez de drapeau ou de feüilles. Quand vous les arracherez, regardez de quel côté du Ciel ils sont situez en leur pepiniere, afin que vous les transplantiez en même regard du Ciel : car si vous les transplantez en un aspect & air opposite & different, ils n'en profiteront pas si bien : qui est cause que ceux qui achetent des nouvelles plantes d'arbres, doivent soigneusement s'enquerir en quel terroir elles sont crûës, & & quel regard du Soleil elles avoient : afin de les transplanter en même gueret &

ſemblable aſpect. Il eſt vray que cette obſervation me ſemble trop ceremonieuſe & bien difficile d'être toûjours exactement executée, veu que bien ſouvent à Paris nous achetons des arbres à planter, deſquels nous ne ſçavons la premiere ſituation, & ſi pour cela, étans ailleurs tranſplantez, ils ne laiſſent de profiter. Et puis qu'eſt-il beſon de cette ceremonie, puiſque le Soleil qui eſt le pere nourriſſier de toutes plantes, voit en un jour tous les côtez de l'arbre, & que la terre où il eſt planté, eſt moins nourriſſante d'un côté que d'autre. Ces choſes conſiderées, environ l'Avent il faut étendre un autre gueret, & en faire un carreau rayonné, où ſeront logez par ordre de cent les petits ſauvageons que vous aurez arrachez de la pepiniere, en leur épointant & ébarbant à tous les racines, & entour les ſouchettes. Faites les rayons creux d'environ demi pied au deſſous deſdites ſouchettes, & en bon gueret, & meilleur s'il eſt poſſible, que ceux de la pepiniere. Il eſt vray que les rayons ſe doivent faire ſelon la bonté de la terre, & naturelle de l'arbre : car en terre argilleuſe ou dure, il faut faire des rayons à la profondeur de trois coudées, en lieux aqueux & marécageux de trois pieds ſeulement. Quelques plantes, comme le frêne & l'olivier viennent mieux au rez & au ſommet de la terre, qu'en trop grande profondeur d'icelle. Rangez vos petits ſauvageons en ces rayons, à un demi pied l'un de l'autre, & les y couvrez bien vivement, & laiſſez l'eſpace d'un pied de condos entre un rayon & l'autre, afin que vous y puiſſiez faire des raiſes, pour aller à l'aiſe ſarcler & enter entre des rayons. Quand vos ſauvageons ſeront aſſis, il leur faut couper le tronc raz terre, & embellir les raiſes de fumier, ſans autrement enterrer & couvrir les plantes : & à mêmes tems qu'ils viendront, il les faut bien ſarcler à l'entour : & nettoyer de bourriers, & les ſarcler ou legerement becher quelquesfois en été tout autour, ſans approcher trop prés des racines : & auſſi les arroſer au ſoir, quand de jour il aura fait grand chaud : & quand ils auront la premiere & ſeconde année jetté de nouveaux ſcions, ne laiſſez en chaque ſauvageon que le plus beau jetton, le plus poly, le mieux nourry, & de plus belle venuë, & coupez les autres bien raz du tronc. Comme ils croîtront, émondez-les bien à la cime de menu bois ſuperflu, juſques au raz du tronc : ce ſera au mois de Mars ou Avril, & piquez au pied de chaque ſauvageon un menu échalas pour le dreſſer, & les liez tous deux enſemble avec tortils d'herbe, mettant de la mouſſe ou autre choſe molle entre les deux, à ce que la dureté de l'échalas ne le froiſſe au groſſir. Et auſſi le cultiverez juſques à ce qu'il les faudra tranſplanter, ſi mieux vous n'en voulez enter quelques-uns ſur le lieu. Quand par oubli vous aurez laiſſé vos petits ſauvageons en leur pepiniere, deux ou trois ans ſans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit eſt : mais leurs rayons ſeront plus creux, & ne leur faudra tant rogner les racines : & il les faudra ébrancher par haut, ſelon que beſoin en ſera.

Fruit venant de l'ente retient toûjours meilleur germe.

Fruit venant de pepin.

Il ſe trouve des pepins de poires, ou de pommes fraîches, ou creuë en arbres qui ont été pluſieurs fois entez, qui deviennent des arbres tres-droits, & d'auſſi beau bois comme s'ils étoient entez, & n'ont aucunes épines qui les marquent ſauvages. Tels arbriſſeaux, ſi les voulez replanter ainſi, ou les mettre hors de leur bâtardiere ſans enter, ils ne laiſſeront de porter bon fruit à manger, & à faire cydres : mais le meilleur eſt de les enter, car le fruit qui vient de l'ente retient toûjours meilleure forme, & s'en apprivoiſe & s'engroſſit davantage : mais celui qui vient du pepin, change autant de fois qu'on change l'arbre qui le produit. Et outre cela, faut noter que tous arbres dont le fruit eſt puiſſant, vieu-

nent mieux de semence que de rameau : l'on fait mauvaise plante de semence tardive, & mise hors de son terroir.

CHAP. V. *Plantes par scions & rejettons.*

Les petits scions & cerisiers peuplez de chevelures, qui sortent des racines des grands cerisiers : plantez ailleurs, viennent mieux & plutôt que de noyau : mais les faut ôter, & planter autre part, tandis qu'ils sont jeunes, comme de deux ou trois ans : quand ils sont gros, ils n'en profitent pas si bien : & si vous attendez qu'ils soient gros, au replanter il les faut netoyer & bien tronçonner des branches, & mettre leur plus gros bout dans terre, de la profondeur d'un pied : puis fouler la terre & piquer au pied de chaque plante une petite gaule : pour les tenir fermes ; & empêcher que les vents ou autre chose ne les offencent. Sur tout ne faut coupper les scions en autre tems qu'en Hiver : parce que l'humidité & fraîcheur leur est durant l'Hyver conservée, dont aprés ils croissent & fructifient mieux. *Plante de Cerisier par scion.*

Le Meurier vient de même façon de petits sçions, toutesfois le meilleur est de le planter de bouture par grosses branches couppées d'un vieil meurier, longues d'un pied, mises dans terre bien avant, de sorte que la terre les surpasse de de trois ou quatre doigts : lesquelles en Eté faut arroser & nettoyer diligemment. *Le Meurier.*

Les Coudres franches au cas pareil viennent de petits jettons qui sortent des racines de bonnes coudres bien chevelus : & lesquels au transplanter ne faut ébrancher s'ils ne sont bien grands, & peuplez de brancheure : mais trois ans aprés qu'ils seront transplantez, si ces scions ne sont de belle venuë, il les faut tailler à raz de terre, & ils rejetteront en touffe des scions droits, polis & nets qu'on pourra ou tous élever, ou en dépeupler les moins bien nais pour donner vigueur à ceux de l'aire. *Plantes de Coudres franches.*

Les scions de l'Olivier que voudrez transplanter doivent être longs, beaux, & de juste grosseur, lesquels on puisse prendre & empoigner à la main, & n'avoir l'écorce aucunement blessée. Il leur faut mettre du fumier mêlé avec cendre & la tête en bas, puis les mettre en terre comme ils étoient en l'arbre, le bout d'enbas en bas, & celui d'enhaut tourné en haut & regardant le Ciel, autrement ils ne prendront aucunement : ce que l'on doit aussi observer à transplanter toutes sortes de scions. *Plantes d'Oliviers.*

Les scions de la racine bien cheveluë des bons pruniers, non entez, rendent étant transplantez le fruit de même à celui des maîtres pruniers, d'où vous les aurez élochez & égraffez : Mais si les maîtres pruniers sont entez, il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou greffes sauvages, ou en cerisiers aigres, non égraffer les scions pour transplanter. *Plante de Pruniers.*

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles & franches étans plantez des scions ; mais veulent être entées des greffes. *Heaumes.*

CHAP. VI. *Piquer ou affier par branchettes ou drageons.*

La bouture ou plante des rameaux ou de drageons vient plus legerement & mieux à perfection, que la semence de pepins, principalement si elle est mise hors de son terroir, & de cette façon sont les figuiers, coigniers & grenadiers.

Quand on veut affier ou piquer les branchettes de meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers, & pruniers de plusieurs sortes, il les faut couper entre la Toussaints & Noël, ou peu aprés : & il faut que telles boutures soient *Piquentes de meuriers, figuiers, grenadiers & pruniers.*

belles, de saine écorce, pleines d'œillets, & grosses comme bâtons ou plus : Il les faut choisir droites & pleines d'humeurs, d'une verge seule, & de jeune bois de trois ou quatre ans ou environ ; & qu'elles ayent du vieil bois quant & le jeune : & le faut éguiser comme un pieu de demi pied de long, sans en ôter l'écorce d'un des côtez, & les élaguer & tordre le bout d'icelle que voudrez planter dans terre : ou bien la fendre en écartelant un peu, & équarquiller & entrebailler la fente avec une feve, ou un pois, ou une petite pierre fichée au milieu d'icelle, & les piquer avant dans terre, ou bien mettre ce bout dans une petite boëte de bois pleine d'eau, & enterrer le tout ensemble. Il faut que les branches soient prises en un arbre gros à plein poing, & qui ait porté fruit : aussi qu'elles soient saines, & peuvent être arrosées avec un canal qui aille jusques à la racine.

Marquez bien l'endroit, le solage & aspect de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & piquer du côté, solage & même aspect : & lui mettez de suzeau dessus, si vous desirez que l'arbre ne monte si haut ; & soit toûjours bas, étant tel les branchettes en prendront mieux, & ne se rompront point pour tirer.

Plante de figuier à la mode Genevoise.

Pour planter le figuier à la mode Genevoise, qui portera fruit trois ans aprés, & se peut planter tout le long de l'Eté, on doit prendre une branche de figuier portant fruit de deux ou trois ans, soit qu'elle ait encore son fruit & ses feüilles on non : & la faut éguiser & tailler en biais, & piquoter tout autour le bout qu'on voudra mettre en terre, & puis le planter en une fosse profonde de demi pied, de sorte que la cime demeure dessus terre avec trois ou quatre œillets, & soit couverte de paille par six jours, & arrosées chacun desdits jours ; puis soit decouverte, pource qu'elle aura déja jetté : & au bout de l'an vers le mois de Fevrier, faut tailler le jetton bien bas à raz de terre, & il jettera de si grande force, qu'au deuxiéme an il portera fruit.

CHAP. VII. *Maniere de faire scions à planter.*

Pour faire des scions de plusieurs sortes à planter quand il sera besoin, coupez en Hyver quelque grand arbre, s'il commence à jaunir & blêmir, & duquel vous desirez avoir des entes, sciez-lui le tronc des plus grosses branches par tronçons long comme d'un pied ou environ, & faites un reau de terre qui soit bien grasse, si profond que vous y puissiez loger vos tronçons sur bout, demeurant la terre surhaussée trois ou quatre doigts au dessus d'iceux, rangez-les en carreau à demi pied l'un de l'autre. Couvrez-les bien, & les arrosez l'Eté s'il est besoin, & élaguez bien les bourriers par espace de tems, ils jetteront des scions que vous pourrez transplanter quand ils auront chevelure de deux ou trois ans : & s'ils n'ont point encore de racines enfoncez-les en bonne terre pour leur en faire venir. Ces scions en jetteront d'autres qui pourront aussi servir.

Notez que tous arbres qui jetteront drageons, si vous les coupez en Hyver, ils en jetteront plus abondamment, & seront tous bons à planter.

Plante de groiselier, framboisier & vinetiers.

Les groiseliers, framboisiers, vinetiers que l'on appelle épine benîte, se plantent aussi en Hyver par scions qui sortent de leurs racines, & il faut qu'elles soient cheveluës : & s'ils n'ont racines il les faut provigner.

CHAP. VIII. *De provigner rejettons, ou antenais.*

Le provigner est necessaire aux arbres que l'on a planté de scions, & à ceux qui repionnent, & font des petits rejettons de leur racine : car cela leur fait porter de fruits plus beaux, & en plus grande abondance, & en durent plus longtems,

tems, parce qu'ils attirent plus grande quantité de suc sur la terre. Pour ce sujet l'on doit provigner les pruniers, cerisiers, grenadiers, & tous autres apprivoisez que l'on ente sur des sauvageons : car parce que le sauvageon n'attire tel & en telle abondance que l'arbre enté requiert, est besoin de le provigner. Comme si l'on ente un cerisier doux sur un sauvage, ou qui porte cerises trop aigres, tel cerisier ne sera de longue durée, & ne portera cerises douces, s'il n'est provigné un ou deux ans aprés qu'il sera enté, d'autant que le cerisier sauvage, s'il n'attire assez de suc pour donner accroissement à l'arbre, & le suc qu'il attire n'est pas familier ny propre pour produire & nourrir des cerises douces.

Or l'on provigne en quatre sortes : ou en couchant les rejettons ou branchettes encore tendres, en fosse faite au pied : comme sera dit cy-aprés : ou échelette : ou en un panier plein de terre, attaché au bas de la branche, ou en perçant un saulx, & y passant la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré au chapitre d'entrer. *Provigner de quatre sortes.*

L'on provigne aussi en plusieurs tems : mais le meilleur est à la Prime-vere & en Mars, quand les arbres sont en fleurs & commencent à entrer en amour. *Tems de provigner.*

Il faut provigner les petites entes ou scions plantez d'un an, au commencement de l'Hiver un pied bas en terre : & mêlez de bon grain parmi la terre que tirerez de la fosse où les voudrez provigner pour la recombler. Il faut aussi couperrez de terre les scions superflus étans aux environs des bons membres que voudrez coucher en provin : car ils se convertiroient en pourriture.

Au provigner il faut bêcher à l'entour de l'arbre, de sorte que les racines ne soient comme à demi déchaussées, puis allongez la fosse du côté que vous voudrez provigner, & selon que verrez que les racines pourront mieux obeïr, en cette fosse traitez les bien doucement, & bouchez vôtre scion de façon que la torqueure par où il aura été enté soit un peu plus bas que les scions du bois nouveau sortant hors de terre ; de telle hauteur que faire se pourra.

Si l'arbre que vous voulez provigner étoit un peu grasset, & qu'il fût mal-aisé à courber, & rebelle à coucher en la fosse, vous en pourrez inciser le tronc presque à demi, entre la racine la torqueure, & doucement courber en ladite fosse, le bois que les greffes auront jetté, & le plus rondement que pourrez, & gardez de le rompre, puis emplissez l'incisure de cire gommée ou de glaire.

S'il y a plusieurs scions & membres en la plante que voudrez provigner, & que tous rompent par hazard en les provignant, le remede sera de lever l'arbre tout droit, & en rechausser les racines de la terre qui auparavant y étoit, & qu'en aurez ôté, puis en tailler tous les scions rompus un peu au dessous de la rompure : & les laisser ainsi jusques à l'autre année qu'ils auront rejetté des scions nouveaux, lesquels aprés vous pourrez provigner en Hyver : mais si de ces scions il en demeure un qui ne soit point rompu, passez outre, & le provignez & coupez au rez de la torqueure, & les écots de ceux qui ne seront rompus. En provignant élargissez bien les scions de vôtre branche en la fosse : les y couchez bien rondement, en les couvrant de la terre que vous aurez tirée faisant la fosse, aprés l'avoir bien mêlée avec bon fumier : & foulez peu à peu dessus, & gardez que nul desdits scions ne se releve depuis que vous aurez commencé à les fouler. Ce fait, redressez bien droit en haut tous les bouts qui sortiront de terre, de telle hauteur que vous pourrez : & les laissez ainsi trois ou quatre ans sans les rayonner, jusques à ce que ses racines ayent pris terre, & soient déja bien garnies, & plan-

tez des bâtons à l'entour pour le dresser, prenant garde qu'on ne le rompe. Trois ou quatre ans aprés il les faut déterrer, au commencement de l'Hiver, & en ayant coupé tous les membres chevelus des racines d'avec la souche, au dessous de la torqueure, vous les pourrez planter où vous voudrez qu'ils demeurent pour jamais : non pas que vous n'en puissiez laisser quelqu'un en la même fosse, si le lieu est propre pour y demeurer : mais à cettui ne lui arrachez point ses petites racines, comme aux autres. Si ces provins des entes sont déja gros & branchus, on les arrache, il les faudra ébrancher avant que les planter, & lors qu'ils seront replantez, ils seront francs par tout, & toûjours ceux qui en viendront seront aussi francs. Encore si vous voulez raccommoder la souche dont vous aurez provigné les scions, aprés que vous aurez coupé tous les membres, laissez des chiquots & des greffes elle retirera d'autres scions d'iceux chiquots, dont vous pourrez en cela faire d'autres arbres francs, en les provignant & les relevant au bout de 3. ou 4. ans. On ne provigne que les scions qui n'ont point de racines particulieres : car s'ils en avoient, il les faudroit arracher & replanter avec la bêche, & non pas provigner.

CHAP. IX. *Pour enter des sauvageons, & autres arbres de plusieurs sortes, en diverses façons & divers tems.*

Scions de provigner.

TRansplanter & provigner, apporte une grande beauté & grandeur à l'arbre & à son fruit : mais encore plus l'enter ; car par l'enter les arbres sauvages sont meilleurs & naturels, & ceux qui sont steriles fertiles : ceux de mauvais goût changez en grande delicatesse, les tardifs en ceux qui viennent avant saison : ceux qui avancent trop, tardifs : mais aussi leurs fruits en viennent plus beaux & mieux nourris, joint que l'ente fait produire & croître bien souvent des arbres & des fruits merveilleux : comme nous voyons aux pommes, poires, & autres fruits infinis, qui sont rendus divers en couleur & en goût par l'artifice d'enter. Davantage, il fait que non seulement une espece est changée en une autre, & que divers fruits s'accommodent sur un même arbre ; mais encore les arbres étrangers viennent jusques à nous, & nous faisons part des nôtres aux païs étrangers.

Cinq sortes d'enter.

Or il y a principalement cinq façons d'enter. La premiere est enter en écorce, c'est à dire, entre le bois & l'écorce : celle-là se doit faire aux arbres déja grands & âgez, qui ont l'écorce dure & bien ferme. La seconde est enter en fente, c'est à dire, en tronc fendu : & de celle-cy on doit user aux jeunes arbres : car les vieils n'endurent pas facilement une fissure en leur tronc. La troisiéme est, enter en flûteau, qui se fait quand on incise l'écorce d'un arbre en forme de flûteau, pour l'appliquer à un rameau d'un autre arbre. La quatriéme est enter en écusson. La cinquiéme est enter en bouton. Nous parlerons particulierement en son lieu, de ces façons d'enter.

Avant que d'enter l'on doit considerer si le terroir ou païs est propre au pepin ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Ente de quel arbre tient le plus.

Le meilleur est, enter en semblables especes, bien que les greffes & boutons peuvent aussi bien prendre en especes d'arbres differentes : mais telles entes ne sont jamais de si bonne fin, étant impossible que les deux seves differentes, s'accommodent, agencent & portent si bien entre elles, que si c'étoit en pareilles sortes d'arbres : Joint que le fruit tient toûjours plus du naturel de l'arbre, sur lequel il est enté, que de la greffe : dequoi il demeure en quelque façon abatardi

& étrangé de son naturel. Qui est la cause que je ne fais cas des entes que l'on fait sur les ormeaux : car le fruit qu'ils portent tient du goût & saveur de l'orme, qui est peu agreable : je fais moins de cas des entes que quelques uns font sur un tronc de choux, sur aubespin, groiselier, sarmant de vigne, rosier & semblables, car outre ce que telles entes sont de peu de durée, pour être faites sur un sujet de moins forte & robuste nature, que n'est le greffe qui est appliqué, dont le contraire doit toûjours être observé en fait d'enter, les fruits qui en croissent, sont de nul goût, & fades, ou mal plaisans à la bouche. bien que les plus durs & solides sauvageons soient à preferer en cas d'enter, si est-ce que si vous entez en sauvageons d'aisée & moëlleuse nature, comme en peuplier, fouteaux, & semblables, le greffe en sera de plus prompte venuë : mais il n'y a aucun profit, & tels entes sont exquis plutôt par curiosité ou tromperie des jardiniers revendeurs pour avoir plus souvent des entes, qu'autrement. Il vaut mieux donc enter en semblables especes : ou bien si l'on ente en diverses especes, il faut choisir les plus approchans de la nature du greffe, qui est la partie dominante, & laquelle le sauvageon doit au plus prés seconder, bien qu'il en soit le nourrissier : & faut enter les arbres hâtifs sur les hâtifs, & les tardifs sur les tardifs. *Enter sur un chou.*

Et bien que par la faveur d'enter, les hommes introduisent mille raretez, tant és arbres qu'és fruits, mélangeans differentes especes, si ne faut-il penser que l'on puisse enter tous greffes indifferemment sur toutes sortes d'arbres ; car ny le chêne ne reçoit le poirier, ni le figuier l'olivier : & d'autre part le pin, le sapin, le ciprés, & nul autre arbre gommeux, huileux, qui jette la poix ou resine ne reçoit la societé d'aucuns arbres, ainsi qu'enseigne Plutarque au 2. liv. des entretiens de Table, parce qu'ils sont gras, & jettent un humeur huileuse, laquelle comme toute sorte d'huile est ennemie de toutes plantes : si bien qu'il n'y a plus court moyen à faire mourir tel arbre que voudrez, aussi-bien que les abeilles, que de les frotter d'huile : joint que les arbres qui distillent la poix resine, ont l'écorce si déliée, qu'elle ne bailleroit pas siege ferme, ni moyen de prendre seve, & s'incorporer aux greffes que l'on mettroit dedans, comme tous bois qui ont l'écorce de qualité humide & trop molle ; car ils empêchent que le greffe ne se puisse unir & incorporer avec les parties qui sont au dessous de l'écorce : J'ajoûteray, que les hommes & les femmes qui sont trop grasses ne portent point d'enfans ; parce que consumant la plûpart de leur nourriture en la grosseur de leur corps, ils n'en laissent point de superfluité utile à faire de semence : aussi les arbres qui distillent la poix & resine, employans toute leur substance & nourriture à se grossir eux-mêmes ils ne deviennent fort grands & gros, ou ils ne portent point de fruit du tout, ou il est bien petit, & vient tard à maturité il ne se faut étonner, si l'étranger ne peut naître ny vivre, là où le naturel, mal-aisément se nourrit.

Les arbres qui ont le bois trop dur & solide, tel est le buis & autres semblables, ou qui ont l'écorce trop tendre, ne sont propres à faire entes ; car les uns pour être trop tendres ne peuvent contenir le greffe assez serré, les autres pour être trop durs le suffoquent. *Tems d'enter les greffes.*

L'on ente les greffes aux Advents, & un peu plus tard, à sçavoir à la my-Janvier selon que la saison est disposée au froid, ou autrement, principalement les heaumiers, poiriers, & hâtiveaux. Quant aux pommiers & nefliers, il est meilleur attendre dés la fin de Janvier jusques en Mars, tant que l'on voye qu'ils com-

mencent à bourgeonner, car ils ne se hâtent pas tant que les autres. Et en ce même tems fait bon enter les gros sauvageons entre l'écorce & le bois, de greffes tardifs ou gardés en terre. Tous mois sont bons & commodes à enter, soit en greffe ou en écusson, reste le mois d'Octobre & Novembre: mais le greffe s'ente communement en Hiver, ainsi que dit est, lors que les arbres bourgeonnent & entrent bien en seve: car alors les greffes se gluent & prennent beaucoup mieux. On peut aussi enter des greffes en Avril & en May si les greffes sont œilletés, & qu'on les ait tenus en terre la pointe dehors, en lieux froids & ombrageux. Il est vray que le tems d'enter se doit mesurer, & discerner selon la qualité du païs: car en païs froid l'on doit enter plus tard, en païs chaud, plutôt; toutesfois pour le general en tout païs, le vray tems d'enter est depuis le premier jour de Fevrier, jusques au premier jour de May, en ayant égard au naturel des plantes: car celles qui ont plus de suc, doivent être entées plutôt: celles qui sont plus seches, plus tard, excepté le grenadier & figuier: lesquels, encores qu'ils soient secs, veulent être entez bien-tôt.

C'est une chose assurée qu'il faut cueillir les greffes au declin pour les enter au même déclin, ou en croissant, pourveu que les greffes soient cueillis au declin, tous greffes que puissent être: Il est vray que la greffe & l'écusson prennent mieux aux croissant qu'au declin de Lune: car la Lune est maîtresse des seves, comme des autres sucs, moëlles & humeurs, lesquelles seves font l'entrecours & la liaison des greffes aux sauvageons, & ont plus de vigueur & d'efficace au croissant qu'au declin: par semblable raison est observé un precepte prohibitif en matiere d'enter à sçavoir, de ne faire aucunes entes lorsque le vent de Midi soufle, parce qu'il est acre & deficcatif. Au contraire il faut tailler les jettons à la fin de la Lune, si on les veut faire bien fructifier: car étans coupez en ce tems, ils ont leur seve comme en arrêt imbibée, & par la taille n'en exhalent pas tant qu'ils feroient étans coupez, leur seve étant en plein flux. Toutesfois nous experimentons que le cueillir & enter des greffes, se peut faire en tout tems de Lune, comme nous dirons cy-aprés.

Quelques uns tiennent que les meilleurs jours pour enter, sont les 3. ou 4. jours devant & aprés le nouveau quartier: mais la raison prise des seves, de liaison & assemblage des greffes aux sauvageons, & de la domination de la Lune sur les seves, detruit la premiere partie de telle opinion, étant certain que tant plus la Lune est foible, moins sont vigoureuses les choses inferieures, sur lesquelles elle étend ses effects.

Enter sur le sauvageon. L'ente faite sur le sauvageon a plus de tenuë & de durée, que celle qui est faite sur l'arbre franc: mais le fruit de l'ente faite sur le frãc est de meilleur goût, comme aussi sera le fruit de l'ente faite sur l'arbre qui germe & fleurit en même tems, & l'écorce vive & humide, & la raison y est toute apparente.

Enter en écorce. L'on ente en écorce depuis la my-Août, jusques au commancement de l'Hyver, & alors que le vent Favonius commence à souffler, qui est dés le 7. jour de Fevrier jusques à la S. Barnabé, qui est le 11. jour de Juin: mais il se faut donner garde d'enter en écorce durant les pluyes, parce qu'elles élevent l'assamblage & l'empêchent.

Enter en écusson. L'on ente en écusson au tems d'Eté, depuis environ la fin de May jusques en Août, même lors que les arbres sont déja forts en seve & feüille, comme en Juin & Juillet, à sçavoir en païs & terroir chaud, depuis la my Juin, jusques à la my-

Juillet, & en païs froid jusques à la my-Août. Et si l'Eté est si excessivement sec, que quelques arbres retiennent leur seve, il faut attendre qu'elle soit retournée, & enter si-tôt que l'on aura cueilli les greffes, sans avoir égard au croissant ny au declin, soit és greffes ou à l'ente : il est vray que l'on dit que jamais ne faut enter en croissant pour avoir beaucoup de fruit : mais en declin à commancer au premier jour de la pleine Lune.

L'on peut enter fente sans avoir égard aux pluyes en tems frais même depuis la my-Août jusques à la Toussaints : car le chaperon & couverture qu'on met à ces entes, détournent le degât que les pluyes & bruines y sçauroient faire. *En fente.*

L'on doit aussi considerer si l'arbre est hatif ou non, & lui bailler le greffe de même. Aussi faut regarder, si le tems s'avance ou retarde : car les saisons ne sont en toutes années reglées & invariables, mais devancent ou retardent, & anticipent bien souvent sur la qualité l'une de l'autre : Et en toutes ces façons d'enter est chose singuliere & de grand entretien pour l'ente, de garder les sauvageons avec du fumier de vache mêlé en menuë paille.

Quant au tems particulier d'enter, il vaut mieux enter sur le soir qu'au matin, le plus prés des racines que des rameaux, d'autant que tant plus bas est l'enture, plus grande vigueur aussi reçoit l'ente de l'humeur de la terre. *Enter sur le soir.*

Les appareils & outils dont l'enteur doit être garni quand il veut enter, sont un pannier pour mettre ces greffes, l'argille, glaire, ou terre forte, pour luter l'incision du sauvageon & assemblage du greffe, la mousse, les drapeaux, ou écorce de saule pour torquer & bander l'ente par dessus les lutiz : pour lier ladite torqueure & bandeure de l'ente : & la cire gommée pour enduire & enchaperonner les bouts & sommitez des greffes recemment tranchées, afin que les pluyes ou le froid ne leur nuise, ou que l'humeur élevé d'en bas soit contraint se retirer aux rejettons. La scie en main, pour scier l'estoc & tronc du sauvageon, le ganivet à enter pour couper & aguiser les greffes, afin que la peau ne se pele ou écorche, ce qui arrive souvent si l'enton est en seve, duquel tirerez la coupe si longue qu'elle ne puisse remplir la fente & qu'elle soit assez fournie du côté de la peau, qui puisse aussi servir à faire les incisions necessaires, lequel doit être toûjours finement éguisé, net, bruni, & sans roüilleure, deux coins, l'un plus large pour les arbres, l'autre plus étroit pour les plus menus & tendres, tous deux de buis, ou d'acier, ou de fer bien dur, afin qu'on ne soit en peine de les éguiser plus souvent, pour élargir la fente du sauvageon : la serpette à élaguer le sauvageon, & un petit manche d'ivoire, ou de buis, ou cizeau de bresil, ou autre bois qui soit dur. *Les outils de celui qui ente.*

Ne vous amusez à ceux qui entent tout aussi-tôt qu'ils plantent les arbres, ou bien-tôt aprés qu'il les ont plantez : car le sauvageon qui ne peut attirer que bien à point de substance pour soy-même, à peine en pourra-t'il donner au greffe, lequel partant tarira : Et à la verité le sauvageon souffre assez d'être enlevé de sa terre, & d'être transplanté ailleurs, sans lui donner cette nouvelle ou double charge : mais ce doit être un an aprés que l'arbre ou le sauvageon aura été planté, & l'autre année d'aprés il porte : car l'enture ne profite jamais bien : si elle ne profite la premiere année, là où elle auroit mal profité, il vaut mieux la couper & la remettre plus bas. *Enture doit profiter la premiere année.*

CHAP. X. *Choisir, cueillir, tailler greffes pour enter en fente, en tronc & en écorce.*

FAut choisir des rejettons d'un an ou de deux tout au plus, (principalement si on les veut enter sur un vieil arbre) qui soient bien frais, aussi gros que le petit doigt, & pleins d'humeur: qui ayent les œillets gros & épais, prés l'un de l'autre, autrement ils ne porteroient pas si bien: il faut aussi qu'ils participent du vieil bois, c'est à dire de l'année precedente, & du nouveau, c'est à dire l'année tenant de deux, & il faut s'il est possible, qu'ils soient du haut & de la sommité, ou pour le moins du milieu, non du bas, des plus grosses branches de l'arbre fructueux, étant encore en sa seve: & qu'ils soient pris du côté de l'arbre qui regarde vers le Midi: car l'Orient ne nous est si propre en ce païs froid: & il faut qu'ils soient entés en même aspect & solage qu'ils auront été cueillis: car si vous les entez en contraire aspect, ils souffriront même que souffrent les plantes remuées d'un païs chaud en païs froid. Toutefois nous experimentons journellement que telle ceremonie sert de bien peu, d'autant que le Soleil qui est le pere nourrissier, voit en un jour tous les côtez de vôtre arbre, & que la terre où il est planté n'est non moins nourrissante d'un côté que de l'autre.

Il ne faut cueillir les greffes pour enter, lors que les arbres commencent à fleurir, principalement si les arbres desquels sont tirés les greffes, sont hâtifs, comme cerisiers, pruniers, nessliers, amandoliers, pêchiers, & autres semblables: mais le tems de les cueillir est environ Noël: car alors les arbres sont pleins & feconds d'un humeur benin. Et si l'on est contraint de les cueillir plutôt, soit ou pour porter d'un païs en autre, ou soit pour autre occasion, attendez le mois d'Octobre, alors que les feüilles seront tombées de l'arbre. Les Anciens faisoient grandes ceremonies, comme font encore à present quelques-uns, de cueillir les greffes sur la fin de la Lune, pour les enter aprés la nouvelle Lune: mais nous experimentons les jours, qu'on les peut cueillir & enter en tel quartier de la Lune que l'on se trouvera, tant pour les fruits de noyaux qui sont plus difficiles à enter, que ceux de pepins, qui sont moins difficiles.

Pour garder les greffes. Si les voulez garder aprés qu'ils seront cueillis principalement celles que voudrez enter en écorce (car tels greffes se peuvent cueillir sans œillets environ le mois d'Octobre) mettez-les dans terre au pied d'un arbre, dans une fosse profonde de demi-pied: & les couvrez fort bien de terre, marquant le lieu pour le trouver quand le tems d'enter sera venu. Quelques-uns le mettent dans des pots de terre bien couverts étoupez, lesquels pour le mieux, il faut puis aprés enterrer. Si vous les voulez porter loin, il les faut mettre par les bout dans une rave fraiche: car cela leur entretient leur suc & humidité naturelle: ou bien envelopez-les avec un peu de terre, & dans un drapeau ou autre chose, afin qu'ils soient souples à être entez, & non secs par le vent & force du Soleil, ou bien enfermez-les dans des canes & roseaux bien clos en un peu de miel. Quelques-uns pour les garder les mettent entre deux tuilles, prés quelque ruisseau, bien couverts de terre. Si on vous les a envoyez de loin, gardez bien de les enter que premierement ne les ayez laissé tremper quelque-temps en l'eau, pour leur renouveller leur suc, & reprendre leurs vertus en quelque façon assoupies & affoiblies.

Cueillir les greffes. Pour les cueillir, faites vôtre incision entre le vieil bois & le nouveau, si du vieil bois y a sous l'un des vieils œillets du greffe, de façon que l'œillet soit au derriere de la greffe, elle sera hors de la fente du sauvageon: si l'œillet est menu, il le faut couper.

Vous pourrez bien faire d'un greffe long, deux ou trois tronçons, dont aussi bien ferez toûjours bonnes enteures, & ôterez ce greffe avec son vieil bois, & tirerez jusques au gros œillet du meilleur du greffe, & ferez incision sous l'un d'iceux.

En taillant vôtre greffe, faites que l'incision d'un côté & d'autre par haut, soit bien vuidée & carrée afin qu'elle puisse mieux joindre sur le tronc du sauvageon,& aussi qu'elle soit aplatie, de sorte que par mesure en bas elle se trouve égale en la fente du sauvageon, quand elle sera assise, il n'est pas necessaire qu'elle joigne par tous les endroits. *Tailler.*

Quand vous taillez les greffes des heaumiers & pruniers, ne leur aplatissez pas tant l'incision comme aux autres,car elles ont plus grosse moëlle,de laquelle il se faut garder d'approcher d'un côté ny d'autre, sinon qu'ils doivent être par les bouts plats.

Encores si ladite incision n'étoit couchée ni vuidée que par un côté, ce sera le mieux,que de l'autre côté soit seulement taillée en biais en maniere d'un coin à fendre du bois : & puis par le bout accommodez les deux en maniere d'un fer de lance. *Tailler greffes des heaumiers & pruniers.*

En taillant vôtre greffe, prenez garde que l'écorce ne se leve du côté de dehors, lequel vous laisserez plus épais que celui de dedans.

CHAP. XI. *Comme il faut preparer le sauvageon sur lequel on veut enter.*

Ainsi que vous avez choisi le greffe, aussi faut-il que vous choisissiez le sauvageon : lequel faut qu'il soit beau, droit, verd, rond, non tortu, de belle couleur, & d'écorce saine & nette, poly & sans nœud, vif & humide,& d'un arbre qui ait porté fruit : & soit en pareil aspect & assiette où vous avez cueilli vôtre greffe,qu'il germe & fleurisse en même tems,afin que aisément le nouveau scion y prenne pied & nourriture.

En cas que le sauvageon fût tortu, ajoutez le greffe, & faites en la taillant que les deux joignent ensemble, & au gros sauvageon baillez les plus grosses greffes.

D'autant que le sauvageon est plus menu, d'autant le faut-il couper plus bas, & prés de terre, & ce, avec un coûteau plutôt qu'avec une scie, bien que l'on aura plutôt fait avec la scie.Quelques-uns ont voulu dire que la scie brûloit l'écorce,tellement qu'elle ne se prenoit si aisément avec l'enton : mais cela n'y fait rien, parce que l'écorce ni le bois ne se reprennent jamais avec l'enton : mais la peau ou écorce qui croît & enfle du pied de l'arbre qui s'unit avec l'enton,outre le tout,& sous icelle prend accroissement,se faisant un corps dudit pied,& non que le bois scié se joigne avec ledit enton mais demeure mort.

S'il est de la grosseur du doigt ou environ, il le faut couper à un ou demi pied prés de terre, en biais à pied de chevre, pour le fendre & mettre seulement un greffe.

S'il est gros comme un bâton : coupez avec la scie le tronc en rond par le haut, à un pied ou environ prés de terre, pour y mettre deux bons greffes en la fente : desquelles par aprés étorcirez la moindre & plus foible,quand elles commenceront à bouter.

Si le sauvageon est gros comme le bras, sciez-le aussi en rond deux ou trois pieds environ, haut de terre pour le fendre : & y mettre trois greffes, deux en la fente, & l'autre entre l'écorce & le bois : du côté le plus spacieux.

S'il est gros comme la jambe ou plus, sciez-le quatre ou cinq pieds haut de

terre, & le fendez en croix, & y mettre quatre greffes, ou le fendez à une simple taillade, & y en mettez deux en la fente, & deux entre l'écorce & le bois, pour le mieux attendez à l'entour totalement entre l'écorce & le bois quand il sera en sera en seve: car le bois de tels gros sauvageons serre trop sur le greffe: sinon mettez un petit coin de bois verd en la fente.

Aprés que le sauvageon sera coupé, ou avec la scie, ou le côteau, nettoyez la playe & la coupeure avec sciage ou autres choses, puis l'applanissez avec un côteau qui soit net, & qui n'ait aucune mauvaise odeur, & encores la nettoyez, afin qu'elle ne prenne quelque vice de fer, duquel l'humeur de l'arbre puisse être corrompu, choisissez au tronc le meilleur endroit pour affier vôtre enton sans regarder de faire la fente de quel côté que ce soit. Je dit cela parce qu'aucuns ont voulu dire qu'il ne failloit fendre l'arbre du côté d'où soufloit le vent, lors qu'on veut enter. Vray est, si le vent étoit grand, principalement celui de Galerne qu'on appelle Nordest, il faudroit lui tourner le dos, & se mettre au devant de la fente quand vous preparez vôtre enton: parce qu'il est âpre & & brûlant, fort dangereux à toutes sortes de plantes & même aux fruits de quelque qualité qu'ils soient, quand ils sont en fleur.

Avant qu'élargissiez la fente avec le coin, liez & entourez de deux ou trois tours vôtre pied d'arbre d'un vîme bien serré à l'endroit que voudrez finir vôtre fente, afin que le pied ne se fende trop, ce que le plus souvent cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est si ouverte, qu'elle ne se peut fermer ny consolider, & cependant s'évente, qui est cause que le pied & l'ente se perdent, cela arrive le plus souvent qnand l'on ente sur des pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus sujets à se fendre que les autres especes.

Les gros arbres, & qui excedent les mesures susdites, ne peuvent enter en fente en l'estoc: mais bien aux branches, comme nous voyons être fait és grands pommiers & poiriers sauvages, car ils seroient pourris avant que les greffes se peussent reclorre sur la coupure de l'estoc.

Si les branchettes sont seches & sans humeur, il les faut couper, étrançonner, & aprés deux ou trois ans, qu'elles auront jetté des scions nouveaux, il faut enter les meilleurs, & ôter les plus chetifs. Puis quand les greffes auront jetté, il faut les étayer, & l'échalasser & lier du bois parmi, de peur que le vent ne les brise, ou bien si l'arbre est bon & franc, & laissez-en croître de scions nouveaux. Ceux que nous voyons être diligemment observé en Normandie, Bretagne, & autres païs où l'on fait état de pommiers pour faire du citre.

Chap. XII. *Enter en fente.*

Enter en fente.

La façon d'enter en fente, c'est à dire, en tronc fendu, est propre non seulement és arbres qui sont gros comme le bras, ou la jambe, mais aussi à ceux qui excedent telle grosseur. Il est vray que tels arbres ne se peuvent fendre facilement en leur tronc, il sera expedient de faire l'incision & fente en quelques-unes de leurs branches non au gros tronc, comme nous voyons être faits és grands pommiers & poiriers sauvages, ainsi que nous avons dit cy-devant.

Pour enter en fente, il faut choisir un greffe plein de suc, & l'enter sur un arbre aussi plein de suc, & non plutôt que depuis Janvier jusques en Mars: & ne faire l'ente sur un arbre qui aura déja boutonné, parce qu'une grande partie du suc sera déja monté en haut dissipé & éparse çà & là ce que le greffe n'ayme pas. Faut aviser aussi que le greffe ne soit cueilli du jour que le voudrez enter: mais dix ou douze jours auparavant, autrement si vous l'entez tout recent il ne se

se pourra facilement unir dans le tronc où il sera enté ; d'autant qu'il arrivera que quelque partie sechera, & sera par ce moyen un obstacle dans le tronc, que l'humeur qu'il doit communiquer au greffe pour l'élever, ne monte : & où cette partie sechée viendra à s'émier de pourriture, causera une cavité dans le tronc, laquelle sera occasion de pareille incommodité au greffe : & d'autre-part le greffe étant recent & encore tendre, pourroit aisément être blesſé des liens qu'il faut mettre tout au tour, pour tenir ferme l'ente. Il faut prendre garde que l'arbre sur lequel vous ferez vôtre ente, soit de long-tems transplanté en vôtre bâtardiere, afin que ses racines soient déja ensaisinées, & en pleine prise de terre, & ayant par ce moyen du suc à suffisance.

Quand vous voudrez mettre plusieurs greffes en une même fente, avisez que l'incision soit aussi grosse de l'une que de l'autre, si ce n'étoit que la fente du tronc s'ouvrît plus d'un côté que d'autre, faites aussi que les greffes soient d'une même longueur, où à peu prés & suffira qu'ils ayent chacun trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quand le sauvageon sera scié & bien mondé tout à l'entour de ses petits scions, & rejettons, dénué de toutes ses branches : s'il en a plusieurs, lui en faut laisser deux pour le plus avant que les fendre, puis mettez par dessous du sciage, & avec vôtre coûteau, ou autre ferrement bien tranchant, fendez le doucement par le milieu, liant le tronc afin qu'il ne se fende plus que de raison, & y mettez vos coins dans la fente, jusques à ce que vous ayez ajusté vos greffes, & en le fendant tenez le couteau d'une main, & l'arbre de l'autre, afin qu'il ne fende trop. Puis de la main qu'aurez tenu l'arbre, mettez vôtre coin de buis, ou bresil par la pointe, afin de le retirer quand aurez enté vos greffes.

Seves des arbres entez se doivent rencontrer.

Si le tronc se fend, ou separe trop l'écorce d'avec le bois, fendez-le plus bas & mettez vos gros greffes, regardez si leur incision est propre, & bien juste selon la fente, & que les deux seves d'entre le greffe & le sauvageon soient bien au droit l'une de l'autre, & accommodez si proprement qu'on ne voie rien de ce qui est taillé, ny de ce qui est mis dans la tailleure : car si elles ne s'entre-rencontrent, jamais ne prendront ensemble, parce qu'elles ne pourront faire l'enduit & comme cartilage qui conglutine la jointure des deux : prenez garde aussi ne faire fente au travers de la moëlle, mais à côté.

L'écorce du sauuageon étant plus grosse que celle du greffe, il faut retirer plus avant le greffe en la fente, afin d'avoir la seve du droit de celle du sauvageon, & doit aussi l'écorce du sauvageon surmonter celle du greffe par dehors, du côté de la fente.

Afin que vous ne failliez à faire vos empeaux, faut sur tout prendre garde de ne fendre trop vos pieds d'arbres : ains avant qu'élargir la fente avec le coin, liez & contoürez de deux ou trois tours vôtre pied d'arbre d'un ozier bien serré au dessous de l'endroit que vous voudrez finir vôtre fente, afin que le pied ne se fende trop, ce qui le plus souvent, cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est si ouverte qu'elle ne se peut fermer ni consolider, & cependant s'éventent, qui est cause que le pied & l'ente se perdent, & cela arrive le plus souvent quand on ente sur des pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus sujets à se fendre que les autres especes d'arbres. Vous serez aussi soigneux de bien joindre les peaux de vos greffes à celles du pied du sauvageon, que rien ne demeure ouvert, afin que le vent ny humidité de l'ar-

gille ou pluye découlant sur l'enton n'y puisse entrer.

Quand le sauvageon se fend bien droit, il n'y a point de danger en taillant l'incision du greffe, de la laisser un peu rabouteuse en quelques endroits, afin que les seves de l'un & de l'autre se puissent mieux conglutiner.

Aprés que vos greffes seront bien ajustez dans le sauvageon, tirez vôtre coin doucement que ne les déplaciez : vous y pourrez laisser en la fente un petit bout de coin de bois verd, & le couperez bien raz sur le tronc, ou bien si-tôt que vôtre coin sera retiré, mettez quelque petite pelure de bois verd sur la fente du sauvageon. Quelques-uns jettent du glu dans la fente, pour unir & conglutiner ensemble les sucs des deux matieres. Autres y mettent du succre ou cannelle pulverisée, autres sortes d'espiceries, ou quelques liqueurs odorantes, mêmes trempent les bouts des greffes en miel, ou autres liqueurs douces & plaisantes, esperant que les fruits des arbres en retiendront le goût. Quoi qu'il en soit, couvrez les fentes de l'enture à l'environ de glaire émmoncelée en talus, ou de cire gommée, laquelle vaut mieux pour couvrir, qu'autre chose qu'on sçauroit trouver : & encore il faut emplir la fente, de deux doigts d'épais ou environ, afin que le vent ny la pluye n'y puissent entrer, & l'enveloppez de mousse, ou de paille de seigle, ou de l'écorce, ou peau, d'eau bien accoûtrée avec un peu de terre, & la torquez des vieils drapeau ou d'écorce de saule, & les liez bien étroit de petits oziers : mais prenez garde en la liant, que la torqueure ne tourne d'un côté ou d'autre : & si vous n'avez de l'argille, garnissez lesdites fentes de bonne cire gommée ; & en défaut de cela mêlez du foin menu avec terre du lieu où vous entetez, en forme de bouge. Quand vos entes seront torquées liez des rameaux à l'entour pour les garder.

Enter à pied de chevre. Au surplus, si le tronc du sauvageon sur lequel vous voulez enter, est moindre en grosseur que le greffe, vous enterez à pied de chevre en cette façon : faites la fente dans le tronc du sauvageon, non toute droite : mais en biais, bien unie, & nullement rabouteuse : puis mettez-y la greffe garnie de son écorce & répondante à celle du sauvageon. Cela fait, couvrez la place avec terre grasse & mousse de bois, entrelassée d'un bon lien. Et afin que l'arbre ne soit incommodé ny des vents, ny d'autres injures, plantez une perche de bois pour le soûtenir : ceux-là font une grande faute, qui ont de beaux arbres sauvages ou autres, le fruit desquels ne leur plaît pas, qui les coupent fort bas, ayans belles branches, & le corps de la grosseur de la jambe, où ils entent, auquel endroit le tronc demeure à se couvrir plus de cinq à six ans, où ils pourroient aisément enter sur les branches, même ne fussent-elles plus grosses que les doigts qui viendront mieux & qui porteront grand profit : si vous avez quatre branches vous en ferez autant d'entes qui porteront des fruits la seconde année.

CHAP. XIII. *Enter au bout des branches.*

POur enter au bout des branches qui ayent beau bois nouveau, gros scions en haut, quoi que l'arbre ait été enté au precedent, & qu'il ne soit encore crû, prenez des greffes de telle sorte d'arbre que vous voudrez, & coupez quelques-uns des scions du haut de l'arbre où vous les voulez enter : & si les greffes sont plus gros que les scions, entez en pied de chevre, comme dit a été des petits sauvageons.

Et si les scions que vous couperez sont de la grosseur de vôtre greffe, coupez-les entre le vieil bois & le nouveau, ou peu plus haut, ou plus bas, & le fendez un peu, & taillez la greffe de pareille grosseur à ce que vous avez coupé, & faites

l'incision courte, qui ait l'écorce de deux côtez, sans qu'un côté soit plus épais que l'autre, & mettez vôtre greffe en cette fente, tellement que les écorces d'un côté & d'autre du greffe soient bien au droit de la fente. Il suffira que chaque greffe ait un bon œillet ou deux par dessus la torqueure : car de les laisser trop longues il ne seroit pas bon, & les faut torquer & envelopper de terre & de mousse, & les recouvrir de drapeau, & lier fortement, comme nous avons dit. Par ce moyen vous pourrez faire qu'un même arbre portera divers fruits, même de ceux que la situation du païs & qualité de l'air ne rebute, comme j'ay vû à Padoüe, au jardin de M. Gabriel, qu'une même tige d'arbre portoit de fruits de diverses sortes. Rien ne nous empêche en ce païs que nous n'en fassions autant, encor que possible en quelques lieux la bonté de l'air n'y soit du tout correspondante. Au surplus, si vous voulez enter les sauvageons en cette façon, faites qu'ils soient de la grosseur des greffes, & les entez prés de terre de trois doigts ou environ.

Cette façon d'enter au bout des branches, se doit faire aux arbres desquels les branches ont été coupées à raison ou du trop grand défaut, ou de trop grande abondance d'humeur, & que du tronc d'iceux soient sortis de nouveaux rejettons, lesquels trois ou quatre ans aprés peuvent être entez à la façon que nous avons dit. Ainsi Columelle nous enseigne d'enter l'olivier sur le figuier.

CHAP. XIV. *Enter entre le bois & l'écorce.*

IL faut enter entre le bois & l'écorce au tems que les arbres commencent d'entrer en seve, depuis environ la fin du mois de Fevrier, jusques en Avril : car alors l'écorce se separe mieux du bois, & l'on use de cette maniere d'enter aux gros sauvageons, qui ne se peuvent fendre facilement par le milieu en croix, ou autrement, & au tronc & branche des arbres de grosse écorce, comme figuiers, pruniers, poiriers, & châtaigniers.

Les greffes que l'on y veut enter, doivent être de long-tems cueillis & gardez, comme nous avons dit ci-devant, si d'avanture l'on ne trouve quelques arbres tardifs en ce tems-là, qui n'ayent encores boutonné, desquels on puisse cueillir des greffes sans boutons, tel qu'est le pommier de court-pendu, & autres semblables.

En cette façon d'enter il faut scier le sauvageon par le plus haut, & puis tailler les greffes, comme nous avons dit : mais il ne faut pas que l'incision soit gueres longue ny épaisse, & que l'écorce en soit un peu ôtée par le bout & moderée en maniere d'un fer de lance : & autant épaisse d'un côté que d'autre : puis il faut nettoyer le tronc pour en ôter le sciage avec un ferrement tranchant, afin que les greffes y puissent joindre : & mettez un couteau bien pointu, ou un cizeau d'os ou d'yvoire, assez avant entre l'écorce & le bois du sauvageon, tant qu'aprés il sera retiré, l'incision y puisse bien entrer, & que le greffe puisse joindre sur le tronc, quand il y sera assis. Cela fait, il le faut couvrir & envelopper de glaire ou terre forte & de mousse : en cette façon vous pourrez piquer plusieurs greffes à l'entour de vôtre tronc, selon que peut sa grosseur.

L'on ente en cette maniere en abricotiers, pommiers, aubergers, pêchers, amandiers, figuiers, persfiguiers, châtaigners, poiriers, & pruniers jeunes & menus, comme depuis la grosseur du petit doigt jusques à la grosseur du bras, & qui ayent l'écorce aucunement tendre & simple : car aux gros arbres qui ont l'écorce trop dure & épaisse, ne se pourroit bien faire, si ce n'étoit qu'il y eût aucunes branches qui y eussent l'écorce delicate & disposée à ce faire.

CHAP. XV. *Enter en flûteau.*

LA façon d'enter en flûteau, comme aussi celle d'enter en écusson est fort prompte à fructifier : mais foible & facile à être offensée ; parce qu'elle est soûtenuë seulement d'une écorce. Pour cette cause elle ne se doit faire sinon aux arbres pleins de suc, tels que sont le figuier & l'olivier, & les mirecotons, pavies, abricots, guindoles, griotes, cerisiers, châtaigniers, & non en autre tems, depuis le commencement du mois d'Avril jusques à la fin de Juin, & même si le tems n'est pas trop chaud en Juillet, Août, & Septembre ; mais telles entes ne sont profitables, ni si-tôt venus que celles de fente.

Choisissez donc d'un arbre fertile & plein d'humeur, une branche bien belle & remplie d'œilletons, de laquelle incisez avec la pointe d'un couteau bien tranchant & aigu, une piece d'écorce en forme de flûteau, longue pour le moins de trois doigts & demi, ayant un œillet sain & entier. Faites-en jus tant en quelque branche de l'arbre sur lequel voulez faire vôtre ente : en sorte que l'écorce qu'en ôterez soit de même grandeur, longueur, & en même aspect du Ciel qu'étoit celle qu'avez incisée pour appliquer en son lieu: mêmes qu'elle ait un œillet sain & entier comme l'autre. Quand ferez l'applicatiõ, voyez que l'écorce que vous appliquez ne soit moüillée, qu'elle réponde à la fenêtre de l'écorce ôtée, de sorte que l'œillet de l'écorce que vous appliquez réponde justement au bouton qui est demeuré sain & entier dans le bois, & que ce bouton entre dans l'œillet du flûteau de l'écorce que vous entez. Par ce moyen le tout conviendra fort bien ensemble, & nulle fente ou fissure paroîtra entre les commissures & assemblages des deux écorces. Cela fait, liez & entortillez haut & bas ladite écorce, appliquée avec liasse de chanvre bien sec sans être moüillé, afin que l'écorce tienne mieux, & prenne plutôt la seve de l'arbre : faut toutefois se donner garde que vôtre liasse ne touche à l'œillet, & serre trop l'écorce, car cela l'empêcheroit de prendre, & il ne faut que l'écorce, ny la liasse soient moüillées.

Les châtaignes se peuvent enter de cette façon, & y profitent plus que nuls autres arbres, parce que leur écorce est plus propre à faire flûteau que les autres. Cette façon est fort longue & mal-assurée. Je suis d'avis que le jardinier ne s'y amuse beaucoup.

CHAP. XVI. *Enter en écusson.*

LA façon d'enter en écusson, n'est beaucoup differente d'enter en fluteau, sinon que l'écusson a bien un œillet, mais le bois de l'arbre sur lequel l'écusson est appliqué, n'a point de bouton, ny de germe, comme le bois sur lequel l'écorce est entée en flûteau. C'est pourquoi en toutes les façons d'enter nous pourrons tenir telle forme que s'ensuit.

En Eté doncques, quand les arbres sont déja bien en seve, & que leur bois nouveau est un peu dur : vous prendrez un jetton au bout des principales branches d'un arbre franc dont vous voulez avoir fruit, sans rien couper du vieil bois, afin d'avoir un bon œillet d'icelui jetton avec sa queuë, pour faire vôtre ente : mais choisissez le plus gros, tronçonnez lui une fois la queuë par le milieu, & en jettez la feüille (si ce n'est persiguier, car l'écussõ du persiguier veut avoir deux ou trois feüilles) sans arracher le reste de lad. queuë: puis avec la pointe d'un coûteau biẽ tranchant & aigu, incisez de l'écorce dudit jetton un modelle d'écusson de la longueur de l'ongle, auquel y ait seulemẽt un œillet plus haut que le milieu avec le reste de sa queuë que lui aurez laissée : & pour lever ledit écusson, aprés que vous aurez incisé tout autour l'écorce dud. jetton, sans avoir coupé le bois au de-

dans, il le faut prendre doucement avec le pouce & l'autre doigt proche, ainſi l'arracher ſans le rompre, & en l'arrachant preſſez contre le bois dont vous l'arrachez afin que le germe dudit œillet demeure en écuſſon : car s'il demeuroit avec le bois du jetton, vôtre écuſſon ne vaudroit rien. Vous connoîtrez l'écuſſon ne valoir rien ſi regardant au dedans d'icelui, quand il ſera arraché d'avec le bois du jetton, vous le trouverez être percé au dedans, & encores plus ſi le germe en eſt demeuré avec le bois en jetton qui devoit demeurer en l'écuſſon.

Vôtre écuſſon étant bien levé, tenez-le un peu par la queuë entre vos levres ſans le moüiller, tandis que vous inciſerez l'écorce de l'arbre où le voulez mettre, & l'inciſez ſans trancher le bois au dedans, en façon de potence, un peu plus longue que n'eſt ledit écuſſon qu'y voulez mettre ſans trancher le bois au dedans.

Vôtre inciſion faite, il la faut ouvrir & entre-bailler de deux côtez bien doucement, avec un petit cizeau d'os : & ſeparez un peu au dedans l'écorce d'avec le bois, autant comme l'écuſſon eſt long & large, & gardez bien d'en corrompre l'écorce. Cela fait, prenez vôtre écuſſon par le bout, & la queuë que lui avez laiſſée, & le mettez dans l'inciſion de l'arbre, en levant tout bellement les deux côtez de l'écorce de ladite inciſion, avec le petit cizeau d'os, & faites bien joindre ledit écuſſon au bois de l'arbre, ainſi que dit eſt, inciſé en preſſant un peu par deſſus le bout de ladite écorce inciſée, & que le haut de cet écuſſon touche bien du bout au haut de l'inciſion & écorce dudit arbre : puis liez vôtre écuſſon avec une liaſſe de chanvre, auſſi groſſe qu'un tuyau de plume, ſelon que l'arbre eſt gros ou menu, prenant le chanvre par le milieu, afin qu'un bout puiſſe autant fournir que l'autre pour entortiller & lier ledit écuſſon dedans l'inciſion de l'arbre : & ne le faut pas lier trop étroit, car cela l'empêcheroit de prendre, & ne ſe pourroit bien joindre la ſeve de l'un & de l'autre enſemble, & il ne faut auſſi que l'écuſſon ny le chanvre dont l'on le veut lier, ſoient moüillez. Et pour dûëment faire vôtre ligature, commencez par le derriere de l'arbre, juſtement au milieu de vôtre inciſion, & venez joindre au devant ſous l'œillet & queuë de l'écuſſon, ſans toutefois couvrir ledit œillet : puis retournez encores liant au derriere de l'arbre, & revenez joindre au devant par deſſus le haut de l'écuſſon, en croiſſant toûjours vôtre chanvre : & retournez derriere, pour achever de lier au deſſus de l'œillet tant que toute la fente de l'inciſion ſoit couverte en haut & en bas dudit chanvre, excepté vôtre œillet, & ſa queuë qu'il ne faut point couvrir, laquelle tombera à part, aprés l'enture faite, ſi l'écuſſon doit prendre. Laiſſez vos arbres & écuſſon ainſi liez un mois, & les plus gros beaucoup plus long-tems, puis viſitez-les, & ſi les trouvez conſolidez, déliez-les, & en coupez le chanvre par derriere, & les laiſſez découverts, coupez au deſſus deux ou trois doigts de vôtre branche, afin que l'empeau profite mieux, & laiſſez juſques en Hiver, environ le mois de Mars & Avril. Si vous voyez que le germe de vôtre écuſſon bourgeonne, coupez l'arbre trois doigts ou envirõ au deſſus de l'écuſſon : car qui le couperoit trop prés de l'écuſſon, lors qu'il pouſſe ſon premier bourgeon, il le defleureroit trop, & n'en profiteroit pas ſi bien: puis un an paſsé que le jetton ſera bien fortifié, & qu'il commencera à pouſſer ſon ſecond bourgeon, il faudra achever de couper en biais ces trois doigts de haut de l'arbre, qui y aurez laiſſé en le coupant l'année precedente, comme dit eſt. Quand vos écuſſons auront jetté beau bois il faudra planter tout proche des petites gaules, les liant enſemble bien doucement, leſquelles les appuyeront & empêcheront que le vent ne les puiſſe rompre.

Ecuſſon à connoître.

En cette maniere vous pourrez facilement enter rosiers blancs en rouges, & rouges en blancs, pour avoir des roses de plusieurs sortes en un même rosier.

Vous pourrez mettre par la forme qui est dite, deux ou trois écussons, pourveu que ce soit tout d'un côté même, car ils ne seroient pas assez élevez, & en demeureroient petits: l'un sur l'autre car le plus bas empêcheroit de monter la seve de l'arbre, & les hautains en souffriroient, & leur arriveroit pareil inconvenient.

Il faut noter que l'écusson qui est enlevé du jetton de l'arbre, dont le fruit est aigre, doit être taillé en figure quarrée, & non en droite forme d'écusson.

L'on ente les mirecotons, pavies, abricots, guindoles, griotes, cerisiers, & châtaigners de cette façon, bien que plus aisément, & avec plus grand profit pourroient être entées en fente, quoi que plusieurs pensent le cōtraire. Voici la forme: Prenez des greffes de mirecotons, & pavies du plus beau bois & mieux nourri que vous trouverez sur le bois de deux ans, parce que le bois n'est si ferme & solide que les autres, & les appliquerés à des menus pieds de pruniers de la grosseur d'un pouce, lesquels vous couperez en pied de chevre & tâcherez de ne faire la fente que d'un côté du haut pied, l'ouvrant avec vôtre petit coin, lequel étant ainsi affiché il vous semblera qu'il ne soit ouvert que d'un côté, puis l'envelopperez avec un peu de mousse, y mettant de la cire gommée ou argille, comme nous avons dit, & lierez avec l'ozier, pour les tenir plus assuré, d'autant que le pied n'est assez fort pour le tenir, & le garnirez comme on fait les autres. Telle ente est plus profitable, & plutôt venuë que celle qui se fait par écusson.

CHAP. XVII. *Autres manieres d'enter sur toutes sortes d'arbres.*

Enter en germe ou bouton.

ON peut enter en germe ou en bouton, quand on leve le germe des jettons ou drageons nauveaux, & que l'on le met avec bien peu d'écorce, au lieu d'un autre que l'on aura arraché de l'arbre sur lequel vous voulez enter, l'y liāt dessous, ainsi qu'a été dit de l'écusson, & ceci se fait au même tems & en mêmes arbres.

L'on peut enter toutes sortes de greffes en toutes sortes d'arbres, de cette maniere. Faites deux fosses ayans quatre pieds de tous côtez prés l'une de l'autre, en l'une desquelles plātez un olivier, & en l'autre un figuier, ou telle sorte d'arbre qu'il vous plaira. Quand l'olivier aura pris racine, vous plierez celui de ses drageons, qui vous semblera le plus beau, & le lierez au pied dudit figuier: puis coupez tous les autres drageons dudit olivier, horsmis ceux que vous voudrez aussi enter: coupez prés le figuier, & égalez & polissez la taille, puis le fendez par le milieu avec un coin: & aprés raclez des deux côtez les bouts des scions de l'olivier, tels qu'ils sont en l'arbre, & les mettez en la fente du figuier, en sorte qu'ils passent outre, puis lutez bien ladite fente d'un côté & d'autre avec de la glaire, & liez au tronc dudit figuier lesdits drageons tellement qu'on ne les en puisse arracher. Ainsi trois ans aprés le figuier & l'olivier croîtront ensemble, & la quatriéme année quand ils seront creus vous couperez & découplerez lesdits drageons de l'olivier d'avec leur mere, comme l'on fait aux provins, si bien qu'ils sembleront n'appartenir plus à l'olivier: Cette façon d'enter est fort usitée au païs du Mans: où je me souvins d'avoir gouté d'un raisin qui avoit le goût d'une noix: parce que la vigne de laquelle étoit venu ce raisin, avoit été entée dans le noyer de la façon que nous avons dit maintenant.

Enter en canons.

Enter en canon ou en fleute, ou en cornuchet, se fait ainsi: L'on leve un chacun long de deux ou trois œillets d'un nouveau drageon franc & gros comme le doigt ou environ, en le fendant doucement selon la longueur: puis l'on enleve

de l'écorce d'une branche de sauvageon de pareille grosseur, un canon de parille longueur au susdit, & au lieu d'icelui l'on y met ledit canon de l'écorce dudit drageon nouveau le plus avant qu'il peut entrer, & l'on lui laisse l'écorce superfluë pour deffense : puis on le lie dessus & dessous sans toucher aux œillets, & l'on coupe le bois ava n é outrela racine : puis on met de la cire gommée le long de la fente & au bout.

Enter en tronc. Enter en tronc se fait ainsi : Il faut percer l'arbre avec une tariere jusques à la moëlle, puis nettoyer bien le trou, & y mettre par force un greffe, qui ait deux ou trois œillets par dedans, & par aprés ce trou doit être bien bouché, & étoupé de cire.

Enter en saule. Pour enter en saule, ou en chou, faites en la perche d'un saule, ou au tronc d'un chou, deux trous jusques à la moëlle, à demi pied l'un de l'autre, mettez dedans comme par force, dans chaque greffe de tel fruit que vous voudrez, qui ait l'écorce raclée, en sorte que les trous en soient tous bouchez : puis les garnissez tres-bien de cire, & mettez la perche prés de l'eau environ demi pied, en sorte que les greffes soient trois doigts sous terre, & au bout de l'an qu'elle aura pris racine, taillez la branche par pieces, & plantez chaque greffe là où vous voudrez.

Enter en couronne. Enter en couronne se fait en cette sorte : On coupe en haut le tronc d'un grand arbre plutôt que menu ou subtil, qui ne soit vieil, & a l'écorce dure, plutôt que tendre & subtile, aprés on ouvre par en haut en trois ou quatre endroits, en ladite incision l'écorce dudit tronc : ensuitte avec le manche du ganivet fait d'os bien aiguisé, en chaque ouverture l'on met un greffe tiré du côté le plus orienté de son premier arbre, il faut bien la garnir & couvrir de glaire ou argille l'incision de dessus, & afin que ny les pluyes ne le lavent & pourrissent, ny le hale la seche & fasse fendre : puis on lie l'arbre avec une corde ou ceinture prés le lieu où l'arbre a été scié, afin qu'il ne se fende, lors qu'on met le coin entre les bois & l'écorce : l'on accommode au reste ces entes au tour du tronc, loin l'une de l'autre, non moins de quatre doigts : puis à la fin en ôtant la corde ou ceinture, on lie l'écorce avec un osier, si long qu'il puisse embrasser le tronc en trois ou quatre tours & doubles, afin que les entes soient par ce moyen defendus, & se tiennent ferme contre les vents & autre violence : & contre le tronc l'on met un pieu pour les supporter, ôtant les rejettons d'alentour de l'arbre, d'autant que tant plus le nombre en sera moindre, l'humeur causera la vigueur & accroissement des rameaux.

Enter en scion. L'on ente en scion en cette maniere : On entame l'arbre jusques à la moëlle avec une cresnette, & puis l'on met un drageon dedans, & l'on le bouche de cire. Autrement & plutôt, l'on prend un scion à un nœud, & puis on le tord, & on lui ôte l'écorce & le nœud, & on le met en un jetton aussi gros que lui, & il prend aussi-tôt.

Enter en morcel. Pour enter en morcel, il faut prendre au mois de Mars une piece du gros du pouce, & large & assez longue, avec son œillet & jetton, tout aussi-tôt le faut mettre en une branche d'un autre arbre, en fendant l'écorce en trois ou quatre, & l'y appliquant bien joint & serré, & au têz de la souche si bien que le morcel entre dedans l'écorce de l'autre, sans offencer son écorce. Ainsi mis il prendra sans autre liaison ou preparatif : toutesfois il n'y auroit point de mal de mettre de la glaire ou terre détrempée bien épais sur ladite jointure : & lier tres-bien d'un petit linge à l'entour du morcel, sans toucher l'œillet. En Juin & Juillet l'on

peut enter en cette façon au haut des branches sans liûre, & quand le morcel a bien repris, l'on tranche la branche.

Enter en perche. On ente en perche, ou à la hanede, en cette maniere : L'on perce avec une tariere Françoise, une perche de saulx ou bois blanc, en divers lieux, pourveu que les trous soient à demy pied l'un de l'autre : puis on met en ces trous plusieurs jettons de tels arbres que voulez enter, & on les plante dans terre, si avant que l'on ne voit que le bout du jetton : puis aprés s'ils sont pris, l'on rogne la perche, & on les replante ailleurs.

Il y en a qui font des empeaux de poiriers & pommiers dans une latte verte d'obier, où ils mettent leurs entes entre la peau & le bois : puis vont choisir un lieu humide, où ils enterrent ladite latte à demi pied de profond, laissans les entons d'un pied de long, & de là en tirent quelque empeaux ; lesquels ils coupent avec le lien de la latte, où ils sont entez, & & les transplantent où bon leur semble : mais telle façon n'est pas asseurée.

En Normandie ils plantent aussi des surgeons & nouvelles branches venant du pied des poiriers & pommiers, lesquels ils fendent en quatre quartiers, & entre iceux y mettent en bout d'épic d'orge, ou une feve, & de là disent en tirer des arbres bons & naturels, sans les enter : Mais je pense que les feves ny les épics, n'y font rien, pour leur bailler racine, parce que communement les billes qu'on plante ne mettent la racine au bout du pied, mais plus haut, & même presque à fleur de terre où elle est plus nourrissante.

Quelques-uns mettent en terre des jeunes branches & surgeons, même des plans de prunier, qui par aprés prennent racine, & sur iceux y plantent des abricots : mais cela arrive communément où la terre est humide, bonne & fertile.

On plante communément des billes de franc coignier, sur lesquels on ente des poiriers, pommiers, & même des gros percets, le goût des fruits desquels semble être mirecotons : Mais les faut enter demi pied en terre, d'autant qu'ils ne font jamais beau pied, & entens bas, l'enton fera racine de lui-même, qui le fera durer long-tems.

Enter la vigne. On a aussi trouvé le moyen d'enter la vigne qui est une chose fort singuliere & profitable : car ayant de la vigne qui est de bon plant, l'entant on aura plutôt du fruit que de l'arracher, & y en planter d'autre.

Les uns entent sur le pied qui est une grande faute, veu que de-là on n'en peut tirer que deux ou trois empeaux, encor c'est par hazard, pour raison qu'ils ne sont asseurez de prendre, qu'à cause que le serment n'est pas fort pour défendre du vent. D'autant que la vigne prend racine de soy-même, l'on pourra essayer à l'enter sur le sarment de cette façon.

Faites une grande fosse telle que si vous vouliez sous-terrer quelque arbre : choisissez-en quelque sep ou pied, plusieurs branches ou serment que vous trouverez propres à tirer les greffes, fut du nouveau bois de deux ou trois ans : Coupez les & les fendez de trois à quatre doigts jusques au nœud : puis aiguisez l'autre serment que vous voulez enter, lequel plâterés & mettrez dans la fente, assemblant les peaux de tous côtez, tellement qu'ils ne semblent être qu'un entourant tout autour d'un peu de mousse, puis de gros fil, ou bien d'un ozier bien delié. Cela fait, preparez la place où vous le voulez mettre, & couchez vôtre ente, la couchant à la façon d'un Provin : Puis mettez un peu de fumier de cheval, sur l'endroit où vous avez joint vos deux sermens. Par ce moyen d'un pied de vigne, vous en ferez plusieurs, retournant la terre sur vos entes de pied de vigne comme

l'on

l'on fait aux vignes qu'on met sous terre. Puis accommodez vos entes en des petits paux à la forme de Provin, lesquels profitent aussi-bien que les Provins, & portent fruit aussi-tôt.

Vous pourrez aussi faire semblables entes de grenadiers, noizilliers, rosiers, & autres semblables arbrisseaux.

CHAP. XVIII.

Singularitez d'enter, planter, & semer des arbres, pour avoir des fruits rares.

SI vous entez un greffe, de fruit de saison tardive, sur un arbre de saison qui avance, l'ente produira son fruit avancé en son espece comme si vous entez la pêche én franc meurier, elle en viendra deux mois plutôt: le même arrivera si vous l'entez sur un sep de vigne, ou la vigne noire, sur le cerisier, ou le nefflier sur le groiselier, ou franc meurier. La cause de cette prematurité est le naturel de l'arbre, sur lequel ledit ente est fait, lequel étant le sul nourrissier du greffe de la saison qui avance à celle du naturel dudit greffe, en avance & precipite le fruit. Au contraire, s'il est de saison tardive à celle du greffe, l'ente portera fruit en son espece tardif, & outrepassant sa vraye saison, comme entant le pommier sur le coignier, le pommes en seront encor à l'arbre à la Toussaints, & tiendront tant du naturel dudit coigner, qu'elles seront de garde jusqu'à deux ans. Tant plus vous entez sur l'arbre de même espece & condition qu'est le greffe ou l'écusson, comme pommier sur pommier, franc sur franc, & sauvage sur sauvage, & plus le fruit grossit, & est de meilleure saveur, comme a été dit.

Entez un pommier l'un en l'autre, & aussi groiseliers, & franc meurier, vous aurez un fruit le long de l'Eté jusques à la Toussaints. *Ente de pommier.*

Pour faire venir demi pêche & demi noix, prenez un œillet de l'un & de l'autre, & taillez-les plus prés de l'œillet que vous pourrez tant l'un que l'autre, & raclez les peu de jets qui y seront, & les joignez & liez fort bien ensemble, & aprés taillez les extremitez, le fruit qui en viendra, sera demi pêche & demi noix. *Demi pêche & demi noix.*

Vous ferez qu'un fruit aura le goût de quatre fruits de son espece en cette façon. Prenez quatre rejettons ou greffes de quatre sortes differentes d'une même espece d'arbre, comme de quatre sortes de poirier ou de pommier: Par exemple le pômier de court-pédu, de franc-étude, malingre de paradis, (parce qu'il faut que les rejettons ou greffe soient d'une même espece d'arbre) liez-les bien ensemble, de façon que leurs écorces s'entre-touchent, puis les couvrez du glu, ou de glaire, ou de terre grasse si étroitement, qu'elle semble être une seule: mettez-les ainsi dans une terre bien bechée, & pleine de fumier, afin qu'elles puissent prendre racine: le fruit qui viendra aura le goût de quatre sortes de pommes. De même cause procede, si vous prenez deux greffes, l'un de pommier aigre, l'autre de pommier doux, & les joignez ensemble, si serrés qu'ils ne semblent être qu'un seul, & ainsi les pommes qui en viendront seront aigres-douces. De même si vous accouplez, joignez & liez ainsi étroittement & uniment deux rameaux de figuier, l'un de figuier noir, l'autre de figuier blanc, & ainsi les plantez, & aprés qu'ils auront pousé & bourgeonné, les liez derechef, afin qu'ils s'unissent ensemble, & fassent un seul estoc, les figues qui en viendront auront la chair vermeille d'un côté & blanche de l'autre. Quelques-uns pour cet effet mettent dans un linge des grains de deux sortes de figuiers, & l'ayant bien étroitement lié, l'enfouïssent dans terre, & quand ils sont sortis replantent le figuier qui en est crû. *Fruit ayant le goût de plusieurs fruits.*

On fait aussi des entes qui portent moitié poires & moitié pommes, fendant un greffe de poirier, & un de pommier, puis mettent la moitié du greffe du poirier

contre le greffe de pommier bien jointes, & liées ensemble,& joignant les jointures & assemblages bien uniment avec cire gommée,de sorte que l'eau ne puisse trouver entrée par les jointures,& entant ce double greffe sur tel estoc d'arbre qui viendra à propos : mais il faut penser, que cette façon de planter est fort facile à faire porter fruit. C'est pourquoi ceux qui s'y plaisent,se doivent contenter de deux sortes de greffes, & ne les planter : mais plutôt enter sur un autre arbre de leur espece, ces greffes étroitement liés ensemble, & amoindris par le bout d'en-bas, comme si elles n'étoient qu'un seul greffe.

Cerises sans noyaux. Si vous creusez une seule branche de cerisier,& en ôtez la moëlle : puis la replantez,elle portera fruit qui sera sans noyaux : ou bien pour le mieux,coupez un jeune cerisier à un pied prés de terre, & le fendez jusques à la racine,vuidez-en la moëlle d'une part & d'autre, puis rejoignez & liés les deux parts ensemble avec un lien bien étroit, & un an aprés que ce cerisier sera repris, entez-y un greffe de cerisier qui ne porta jamais fruit : & le fruit qui viendra de semblable ente sera sans noyaux.

Autrement coupez de tel arbre à noyau que vous voudrez, un greffe qui se puisse facilement plier : aiguisez-le des deux côtez,& l'entez aussi des deux côtez sur deux parties de l'arbre, fermés les deux places entées avec mousse & de terre grasse, & les liez comme il faut avec filasse. L'année suivante si vous voyez que les deux côtez du greffe ayent boutonné, & pris quelque vigueur du tronc,alors tranchez le greffe par le milieu, & en ôtez du tout le plus gros brin, & laissez croître l'autre, il portera en son tems du fruit sans noyau. Le même arrivera, si vous provignez les bouts des plus petits rameaux d'un jeune cerisier, prunier, ou autre arbre à noyau, & aprés que vous verrez qu'ils auront pris racine, si vous coupez le plus gros brin, & laissez croître le plus petit. La raison & cause de cela, est telle : le noyau ne peut autrement venir, si son arbre est destitué de moëlle, or aux extremités & bouts des petits rameaux il n'y a point de moëlle : le fruit de l'arbre planté ou enté de la façon que nous avons dite n'aura point de noyau, non plus que celui qui vient aux arbres que l'on a vuidé de la moëlle.

Fruits laxatifs. Fruits odorans Fruits colorez. Fruits ayans la Theriaque. Vin contre la morsure des serpens. Si en la vigne, figuier, cerisier, ou pommier, vous fendez la branche qui ait fructifié, & en ôtez la moëlle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez bien lié & étraint, vous ferez que le fruit en sera laxatif, selon ce que vous aurez mis : & si vous y mettez quelques odeurs, ou plaisante couleur, le fruit s'en sentira : & si vous les faites en rosier le fruit sentira la rose : & qui mettra du Mitridat ou Theriaque en la vigne, le vin guerira de morsure de ser-serpent : & non seulement le vin,mais le raisin, vinaigre, ferment,cendre de ferment serviront contre toute morsure de bêtes venimeuses.

Pour enter bien promptement, prenez un greffe à nœud, & le tordez, & en ôtez l'écorce avec le nud, & puis en vêtez & entourés un jetton,qui soit de pareille grosseur à celle dudit greffe, & il reprendra.

Enter vigne sur vigne. Pour enter vigne sur vigne, on la doit fendre comme un autre arbre,à sçavoir jusques à la moëlle:puis inserer le greffe en la fente,aprés le bien boucher de cire, & la lier étroitement : mais faut observer que la vigne ne se doit enter qu'au mois de Fevrier en lieux chauds,& en Mars en lieux froids,& ce quand la vigne jette des larmes épaisses non pas pure eau : on peut faire le semblable en May,& au commencement de Juin, quand les larmes de la vigne seront toutes cheutes mais cependant il faudra avoir gardé les greffes que l'on veut enter en un lieu froid & ombrageux, afin qu'elles ne pullulent. Voyez cy-dessus.

Pour avoir des prunes de plusieurs manieres au lõg de l'Eté, & jusques à la Toussaints, entez plusieurs especes de prunes en groselier, franc meurier, ou en cerisier. *Prunes en tout tems.*

Pour faire que les nefles, cerises, pêches, soient au manger odorantes comme épices, & qu'on les puisse garder jusques aux nouvelles, entez-les en franc-meurier, comme je vous ay dit, & les entant, moüillez les greffes en miel, mettez y un peu de poudre de menuë épice, cloux de girofle, muguette, & cannelle, & le fruit en retiendra le goût.

Pour faire que les neffles perdent leurs pierres, & qu'elles deviennent douces comme miel, entez-les en églantier, & en les entant moüillez le greffe en miel. *Neffles sans pierres, douces.*

Pour avoir des neffles grosses deux mois plutôt que les autres, & qu'une vaille mieux que vingt des autres : entez-les en franc-meurier ou groiselier, à l'enter moüillez le greffe.

Pour avoir des poires d'angoisse ou de parmin, un mois ou deux plutôt que autres, entez les en franc-meurier; & si vous voulez qu'elles durent jusques aux nouvelles, entez-les en coigner pour les avoir tard : & en franc-meurier pour les avoir tôt. *Poire d'angoisse ou de parmin avancées.*

Pour avoir franches-meures bien-tôt, entez le maurier en poirier, en châtaignier, ou en groiselier : & pour les avoir bien tard, comme vers la Toussaints, entez les en neffiier, ou coigner. *Franches-meures, tardives, & avancées.*

Il faut toûjours enter au croissant de la Lune, & encore pour le mieux, trois ou quatre jours devant le croissant, car autant de jours qu'il y auroit, autant de tems l'arbre mettra à porter fruit, ainsi qu'avons adverti ci-devant. *Tems d'enter.*

Pour avoir des noix sans coque, prenez un noyau de noix qui ne soit aucunement interessé, & l'enveloppez de laine, ou de feüilles de vigne, ou de plan, afin qu'il ne puisse être mangé des fourmis, & le plantez tout ainsi enveloppé, & le noyer qui en viendra portera des noix sans coque, le semblable se fera aux amandiers, si on met souvent des cendres au pied ou sous terre, & aux racines, generalement en tous autres fruits qui ont coque par dehors, s'ils sont plantez en cette maniere. *Noix sans coque.*

Pour avoir de grosses noix, prunes ou amandes, prenez quatre noyaux des fruits susdits, & les mettez en un pot ou autre vaisseau plein de terre, joignant l'un & l'autre le plus prés que vous pourrez : & tournez le pot le fond dessus, auquel fond faites un trou, & les noyaux seront contrains de jetter leur germe en haut par ce trou, & par telle contrainte les quatre germes se coleront & incorporeront ensemble, tellement qu'ils ne feront qu'un seul estoc de noyer, qui en son tems portera plus grosses noix que les autres de sa nature. Or pour faire cela plus facilement, il faudroit aprés le fruit formé ôter du noyer, amandier, prunier, & semblables, tout le fruit plus menu & chetif qui s'y trouvera, & le suc de l'arbre s'addressera tout au surplus du fruit qui aura été laissé : lequel pourtant en sera plus nourri & plus gros, comme étant en lui employée toute la substance qui se fût addressée à celui qui en a été ôté s'il n'eût été cueilli. Dont la raison est apparente en toute nourriture, soit de chose ayant ame, ou inanimée, prunes, & amandes plus menuës & chetives, parce que le suc de l'arbre se convertit à la nourriture des autres fruits plus gros, car la vertu de l'arbre distribuée à plusiurs, est plus moindre, & à peu est plus copieuse. *Noix, prunes & amandes grosses.*

Pour faire qu'un chêne ou autre arbre soit verd aussi-bien en Hyver comme en Eté, entez-le sur un tronc de chou. *Chêne ou autre arbre verd en tout tems.*

Ecrivez ce que vous voudrez à l'œil du figuier que vous voudrez enter, & les figues qui en viendront seront écrites. *Figues écrites.*

Figuier ne perdant son fruit. Le figuier ne perdra son fruit, si le tronc est froté de meures : ou si durant que les Pleïades se montrent, vous faites fouïr à l'entour des fosses, & arrosez le pied de saumure & d'eau également mêlée.

Cerisier enté en laurier. Le cerisier portera un fruit agreable & de bonne odeur, & ne sera aucunement sujet aux chenilles & vermisseaux, s'il est enté sur un laurier.

Poires de rosette ou de muscade. Le poirier que vous voudrez enter, portera des poires de rosette, muscade, si vous fendez le greffe que voulez enter, mettez dans la fissure un grain de musc, ou une feüille seche de roses bien odorantes, & l'entez ainsi. Et vous en pourrez faire autant aux autres arbres fruitiers, pour en avoir des fruits odorans : par ce même artifice, les roses sont faites muscades, & les œillets ont l'odeur de cloux de girofle.

Il faut tenir pour regle generale, que le greffe fleuri, ni celui qui est chargé de fruit ne se doit enter.

Meures blãches. Si le puple blanc est enté sur un meurier, il portera des meures blanches.

Cerises avancées. *Raisins au Printems.* Le cerisier portera des cerises avant le tems, si l'on met de la chaux vive à ses racines, ou si l'on les arrose souvent d'eau chaude : l'on dit aussi que l'on ente une vigne noire sur un cerisier, la vigne portera raisins au printems, dequoi nous avons apporté la raison au commencement de ce chapitre.

Citrons rouges. Entez citronniers sur grenadiers, ou sur meuriers, le fruit sera rouge.

Forme de fruit telle que l'on veut. Si vous voulez changer les fruits de leur figure naturelle, en autres diverses & artificielles, mettez lesdits fruits quand ils commencent à grossir entre deux moules de plâtre ou de terre : où il y ait des portraits taillez en diverses sortes, & liez doucement le fruit au tems qu'il croitra, il en prendra la forme : mais cependant il faudra donner air aux moules par petits trous, autrement le fruit se corromproit dedans.

L'ente qui se fait sur aulne ou chêne, produit un arbre fort grand : mais s'il porte fruit, le fruit est de nulle saveur.

Pêches ou amandes écrites. Pour faire des pêches ou amandes écrites, aprés que vous aurez mangé la pêche ou amande, mettez tremper le noyau deux ou trois jours, puis l'ouvrez doucement, & en tirez l'amande, & avec une plume de cuivre, ou autrement, écrivez sur l'écorce de l'amande ce que vous voudrez, sans trop avant graver, puis remettez l'amande dans son noyau, envelopant le noyau avec du papier ou parchemin, & les plantez ainsi, & le fuit qui en viendra sera écrit & gravé.

Pêches rouges. Pour faire des pêches rouges, sept jours aprés que vous aurez planté le noyau de la pêche, tirez-le de terre, & dans l'ouverture de la coquille mettez-y du vermillon, ou du cinabre, puis le replantez, le même arrivera si vous entez la grosse pêche sur le rosier rouge, ou sur l'amãdier, ou sur le prunier de damas rouge : vous ferez aussi la pêche d'autre telle couleur, que vous voudrez, si à la façon susdite vous mettez telle couleur, dont vous voudrez qu'elle soit dãs la coque du noyau.

Pêches d'une ou d'autre couleur.

Pour empêcher que les pêches ne viennent fletries & pourries, il faut ôter l'écorce du tronc du pêcher, afin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis aprés enduire la place avec mortier de paille. Percez le tronc du pêcher par le bas, & ôtez la moëlle, & mettez dedans un bouchon de saux ou de cormier, vous aurez des pêches sans noyau.

Pêches sans noyau. *Amandes ameres faites douces.*

Les grenadiers porteront beaucoup de fruit, si vous frottez le tronc de l'arbre avec pourpier & épurge pilés ensemble.

D'un amandier dur & amer vous en ferez un mol & doux, si vous découvrez le tronc jusques aux racines qui sont à la superficie de la terre, & les arrosés sou-

vent quelques jours durant d'eau chaude avant qu'il jette sa fleur,& les amandes auparavant ameres deviendront douces.

Bon muscadet. Pour faire bon muscadet,prenez un fil de fer,& le mettez en la plante d'un sep qui soit taillé à trois yeux, & toute la moëlle soit tirée hors: & aprés cela emplissez le sep de noix muscades: & puis l'étoupez tellement que l'eau n'y puisse entrer: & la racine que ces trois yeux jetteront, seront muscades.

Noix à tendre coque. La noix aura la coque fort tendre, & le noyau fort épais, si l'on met au pied & tronc du noyer, & aux racines des cendres.

Noyer sans feüilles ni sans fruits jusqu'à la S. Iean. Pour faire qu'un noyer ne porte feüilles, plutôt qu'à la S. Jean, & qu'au jour de la veille de ladite fête il jette feüilles & fruit ensemble, & le fruit en soit aussi-tôt meur & avancé que les autres: emplissez un pot de noix vertes, cueillies ladite veille de S. Jean: & faites un trou au fonds du pot,que l'eau se puisse vuider, & le mettez en terre au même jour de veille S. Jean. Plantez les jettons qui en sortiront,& vous trouverez ce que dessus.

Entes des pêches. L'ente qui se fait de la greffe sur un arbre symbolisant à la nature du greffe, est de plus belle venuë, portant plus beau fruit & de plus de durée, que quand cette sympathie n'y est pas, voilà comme c'est que la pêche s'ente mieux au prunier,& le persiguier en l'amandier & y durent plus longuement.

Ente de persiguier. Si l'œillet du persiguier & de l'amandier sont entez ensemble, le noyau du fruit qui en viendra sera amande.

Pommes semblables à l'amande. Le prunier enté en amandier fait le fruit comme l'amande: & s'il est enté en noyer, l'écorce ressemblera à la noix, & le dedans sera prune. Et s'il est enté en coigner, il sera aussi fruit de diverses façons selon le naturel d'icelui.

Fruit sans fleurir. Entez le greffe du prunier ou autre arbre fruitier sur le figuier,vous aurez fruit qui viendra sans fleurir.

Entez des greffes de pommier sur poirier d'angoisse, & en pommier de Richard, vous aurez pommes de brondurel & de châtaigner, & pour en avoir jusques à la Toussaints, les faut enter sur un coigner & arbres tardifs, & elles seront de garde jusques à deux ans.

Pommes de deux saveurs. Prenez deux greffes de pommier l'un aigre & l'autre doux, & les faites joindre quand vous enterez,la pomme participera de l'un & l'autre goût, ainsi qu'avons dit cy-dessus.

Si quelque arbre apporte tard son fruit,ou qu'il soit du tout sterile & sans fruit, au reste copieux en feüilles & en bois,mettez dans sa maîtresse racine ou bien au lieu de son tronc environ l'Hiver,un coin de bois verd,l'année suivante il portera fruit. La raison de cela est, que par le moyen dudit coin la seve & substance qui s'égaroit & employoit à produire des feüilles & jetter du bois, se retirera & ira plus seure & plus contrainte, & se convertira en fruit.

Cerises en tout tems. Vous aurez des cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger jusques à la Toussaints, si vous entez le cerisier sur un franc-meurier, & sur un saule.

Neffles douces. *Poires avancées, & poires tardives.* Si vous voulez que les fruits de vos entes augmentent en bonté, & excedent en goût ceux du naturel des greffes que vous enterez, auparavant qu'enter faites tremper vos greffes dans du miel détrempé d'eau rose, ou d'eau de nafe, tant qu'ils soient abrevés: & lutez bien par aprés avec cire vierge, & autres choses propres à luter; par cet artifice si vous entez neffliers ou groiseliers, & en franc-meurier; & à l'entour moüillez la greffe en miel, vous aurez plutôt de meilleur fruit.

Entez poirier & châtaigner & caliot sur groiselier pour venir bien-tôt:

& aubespin pour venir tard, ou sur poirier d'angoisse.

Pour faire pommes rouges, faut arroser l'arbre d'urine, ou bien planter des rosiers prés des pommiers.

Poires sans pierre. Les poires n'auront point de pierre, si vous ôtez les pierres & gravier dessous & à l'entour du lieu où sera planté le poirier, & assemblez par dessus de la terre criblée, puis l'arrosez soigneusement; & si le poirier est déja crû & devenu arbre parfait, il le faut découvrir jusques aux basses racines, & en ôter toutes les pierres, & gravier dessus & à l'entour, puis remettre la terre que vous en aurez tirée, qui soit criblée ; & y ajoûter du fumier, & l'ayant ainsi couvert l'arrosez.

Grenades rouges. La grenade viendra rouge, si vous arrosez le grenadier d'eau & lexive mêlées ensemble.

Grenades douces. La grenade aigre deviendra douce, si vous environnez la racine du grenadier de fumier de pourceau, & l'arrosez d'urine d'homme.

Pêches & coins ensemble. Entez le greffe du pêcher sur un coignier, vous aurez pêches & coins ensemble ; pareillement si vous entez sur le coigner le greffe d'un pêcher.

Pêches & amandes ensemble. Le greffe d'un amandier enté sur un pêcher, ou celui du pêcher enté sur l'amandier, fait avoir pêches & amandes, dont l'écorce & le noyau seront bons à manger.

Pour avoir beau fruit à pepin, & plutôt que nul autre, enté sur un même estoc, prenez des branches de poirier ou pommier, & au bout d'en bas faites y de petits trous, qui ne passent point tout outre : & soient distans de pleine pomme, à l'opposite l'un de l'autre, puis mettrez en un trou un ou deux grains de sel : puis couchez la branche en terre avec un peu d'avoine, & en coupez du bout ainsi que l'on fait un greffe quand elle est entée. Si la branche prend & reverdit elle portera le fruit plus beau que nul autre.

Pommes rouges. Pour avoir des pommes rouges, plantez tout auprés du pommier, rosiers rouges, ou meuriers. Ou bien mettez quelque pieu dans terre prés le pommier, & là auprés mettez un vaisseau plein d'eau, sur lequel les rayons du Soleil du Midi puissent fraper directement le Midi, en sorte que la vapeur qui sortira de l'eau puisse rebattre sur le fruit : ou bien déchaussez au Printems le pommier, & l'arrosez par plusieurs fois d'urine : & au bout de dix ou douze jours les rechaussez & l'arrosez par intervale d'urine.

Pommes douces. Pour rendre les pommes douces, il faut arroser les racines du pommier avec urine d'homme, en laquelle soient dissous du fumier de chevre & lie de vin vieil.

Grosses cerises. Pour avoir grosses cerises, faut souvent rongner le cerisier.

Pour avoir grande quantité de pommes, il faut entourer le tronc du pommier de la hauteur d'un pied par dessous terre, avec une lame de plomb prise d'un tuyau d'un égoût, & quand le pommier commencera à fleurir, il faudra ôter cette bande de plomb. L'on pourra renouveller tous les ans ce bandage pour rendre le pommier fertile : l'on peut aussi faire le semblable au poirier.

Arbre portant raisin. Pour faire qu'un arbre porte des raisins avec le fruit de son espece, mettez lui un sep de vigne au pied, & percez l'arbre avec une tariere tout outre, & par cette perçûre passerez ledit sep, tellement qu'il y ait deux nœuds entre le tronc, & ce qu'il y aura au sep dans vôtre arbre : pelerez & ôterez l'écorce du sep si long qu'il sera enclos dans l'arbre, afin que la substance de l'arbre & du sep se puissent plus aisément joindre ensemble, & étoupez tres-bien les pertuis de ladite perçûre d'un côté & d'autre pour le danger de l'eau : & au bout de trois ans coupez le sep

par derriere, ainsi vôtre arbre portera raisins avec son fruit, & le tout procedera d'un même tige.

Entez le greffe d'un pommier sur un pêcher, & pareillement le greffe d'un pêcher ou pressier sur un poirier, & au contraire, vous aurez un fruit étranger, que nommerez Presses-pommes, ou pêches-pommes, & aussi de poires. Le pareil cas sera si vous entez, ainsi que dit est, le greffe d'un poirier. *Perces ou pêches.*

Chap. XIX.

Du tems de planter, & façon de transplanter les arbres entez, gros & moindres.

Quelques-uns disent qu'il est meilleur de planter en l'equinoxe de la primevere : qui est environ le 11. jours de Mars, parce que l'arbre en terre prend terre plus promptement, & germe, & en jette plutôt, principalement en lieux froids. La plûpart de nôtre France plante & transplante les arbres devant & aprés le jour de Noël, auquel tems nous voyons en cette ville de Paris tous les Mecredis & Samedis se faire vente de plusieurs sortes d'arbres, toutesfois cette saison ne me semble être la meilleure pour les planter & transplanter, d'autant que les arbres ne veulent point être baignez ny moüillez au pied lors qu'ils sont plantez pour le tems de Noël, & aprés, qu'on appelle au mois mort, le plus souvent est pluvieux, ainsi que nous avons observé depuis dix ans : & encor que ce temslà fût froid comme l'on dit, que trois semaines devant & trois semaines aprés Noël, regnent les grands froids, si le froid est si grand, les racines des abres transplantez & autres plantes se gêlent, principalement quand la terre a été remuée de frais, ce qu'on connoit sur tout aux vignes. Pour le mieux est de transplanter en Automne, d'autant qu'en Automne il y a comme une forme d'Eté qu'on appelle l'Eté S.Martin, & en ce tems il semble que les arbres veulent produire de nouveau, comme l'on voit souvent des arbres fleurir audit tems, & parce que les arbres s'enracinent plutôt qu'en Hiver, auquel tems rien ne profite. Or s'il est ainsi que pour planter des arbres assez gros, on fait les fosses six mois auparavant, qui se fait afin que la terre se corroye & renouvelle par l'air & chaleur, comme sçavent trop mieux les laboureurs, qui levent leur terre avant l'Hyver & tout le long d'icelui les laissent en gueret, à plus forte raison vous trouverez, qu'il vaut mieux planter les arbres en Automne qu'en Hyver. Quoi qu'il en soit, en Automne on doit planter quinze jours avant l'Equinoxe, qui est environ le 11. de Novembre : & en lieux hauts & secs l'on plante de l'une en l'autre saison. Il fait bon planter & semer le premier jour du croissant ; mais le 8.9.10.11.12.13.17. & 18.non. Si vous plantez au declin de la Lune, l'arbre en sera de plus de profit, & le fruit en viendra plutôt: & tant plus vous approcherez l'issuë & fin de la Lune pour planter, tant plus l'arbre en sera de plus belle venuë, & plus fertil & fructifiant : & si vous plantez au croissant de la Lune nouvelle, les arbres veritablement en prendront mieux, & en feront de plus de durée ; foisonneront en racines, bois, & feüilles : mais ils mettront plus à porter fruit. Si par necessité vous plantez en croissant, il faudra sur la fin de la Lune rongner les jettons que les arbres mettront, & ils porteront fruit comme les autres. Toutesfois cette limitation des tems de Lune n'est si assurée, que la plante ne soit profitable par tous les tems de Lune, aussi-bien qu'au croissant, & Lune nouvelle. *Tems de planter.*

On plante en Janvier de plante qui ait rais de jet taillé en biais, & de noyau, en lieu temperé, & en lieu chaud l'on y plante en Octobre, Novembre, & Decembre.

L'on plante des arbres qui ont la racine grosse, en Octobre, Novembre & De-

cembre : mais les jettons se plantent en Mars, quand elles sont en seve.

Les arbres de grande moëlle, comme figuiers, francs-meuriers, coudres, & autres semblables, se plantent sans racine depuis la mi-Septembre jusques à la Toussaints.

Les autres qu'on veut planter avec racine, doivent être plantez aux Avents ou bien tôt aprés.

Gros arbres. Les gros arbres se transplantent de lieu en autre au mois de Novembre ; & on les doit nettoyer & ébrancher avant que les transplanter : car ils en prennent mieux, & rejettent par aprés à grande puissance, & si en les arrachant ou transportant on leur écorche leurs racines, il faut mettre à l'écorchûre de bon fumier avant que de les remettre en terre, & remuër bien la terre autour du trou où vous les voudrez replanter, à ce que leurs racines se puissent étendre & loger à gré, sans être pressées.

L'on replante depuis la Toussaints jusques en Mars, que les arbres entrent en seve, la seve commençant à venir en haut, il ne faut déplacer l'arbre : & le plutôt est le meilleur, c'est à sçavoir aussi tôt que les feüilles en sont tombées qui est l'entrée de l'Hyver: mais en lieux froids & aquatiques l'on attend en Janvier & Fevrier, & n'en faut rien faire quand il pleut, ou que la terre est fort moüillée ; car elle se durciroit en mortier, dont les racines demeureroient oppressées, & suffoquées.

Ieunes entes. Les jeunes entes qu'avez faites sur la bâtardiere ou ailleurs, se doivent replanter si-tôt que les greffes auront repris sur la tranche du sauvageon, comme aucuns tiennent ; toutefois cela est hazardeux, le greffe n'ayant gueres pris d'habitude à la seve du sauvageon, lequel replanté devient comme tout changé de sa nourriture, & flétrit tant qu'il se soit nourri de la nouvelle terre : mais si vous attendez que le greffe se soit élevé en beau drageon, auparavant que replanter l'ente, vous eviterez le peril qui autrement en pourroit succeder.

Replanter les arbres. Il faut replanter les arbres aussi-tôt qu'ils sont arrachez ; si autre chose ne vous en retarde : mais si vous-êtes differé de ce faire, ou parce que vous les faites venir de loin, ou pour autre occasion, il faut si-tôt qu'ils seront arrachez, les couvrir de leurs racines en leur terre mere, feüilles fraîches, & de feurre, à ce que la pluye ne les élague & les gerce au secher, & afin aussi que le hâle, soit du vent, soit du Soleil, soit de la Lune, ne les desseche, & ne leur ôte l'humidité qui tient en état leursdites racines, leur étant l'une & l'autre fort dommageable : mais bien plus la pluye encore.

Les cerisiers aigres n'endurent le transplanter, car a grande peine les transplantez peuvent prendre scions, & principalement si on leur blesse la maîtresse racine.

Avant que de transplanter les grands arbres il les faut soigneusement ébrancher, comme dit est, mais quant aux petits, il ne les faut aucunement étester, ny ôter aucun rameau, s'ils n'ont la tête trop touffuë. Si vous voulez sçavoir la raison de cela, elle est telle : Si vous laissez la tête & la cime aux arbres, quand ils sont quelque peu gros, ils pousseront en haut, & ne se nourriroient en leurs racines, d'autant que l'air attire la nourriture des plantes, comme il est facile de connoître, par exemple, que s'il vient quelque arbrisseau sous un grand arbre, ledit arbrisseau ne croîtra si-tôt que s'il étoit à l'air, & hors l'ombrage, & ayant la tête coupée, il s'entracinera plutôt que l'autre qui en sera entier : Mais si l'arbre que vous transplanterez, n'est que de la grosseur d'un gros pouce, vous le laisserez en son

ſon entier ; parce que les jeunes plantes s'enracinent plus aisément que ceux qui ſont vieux, & la raiſon y eſt evidemment connüe.

Si les racines des arbres que vous voudrez replanter ſont plus longues qu'il n'eſt requis, il les faudra épointer en biaiſant ſelon le côtenu du trou, où les voudrez loger ; car par ce moyen elles ne ſeront rebouchées des bords dudit trou, & attireront plus abondamment l'humeur de la terre pour la nourriture de l'arbre.

CHAP. XX. *Du lieu & ſolage en general.*

LE principal point de la production & élevement des arbres eſt de leur donner terre & un air convenable, car cela les anime & aſſaiſonne, & le ſujet eſt de leur nourriture.

Et quant eſt de la terre, celle eſt ſur toutes recommandable, qui eſt friable, temperée en froidure & chaleur, humide & graſſe par mediocrité ; car celle qui excede en l'une ou l'autre choſe n'eſt convenable à aucun arbre fruitier. Cette regle eſt pour l'univerſelle de l'arbre fruitier ; mais au particulier des eſpeces d'icelui eſt tout connu, que chaque arbre demande ſon terroir particulier, duquel il puiſſe tirer un aliment propre & familier pour ſoy, comme dit Theophraſte : même les uns demandent poſition & ſituation differentes aux autres. C'eſt pourquoi, les arbres qui requierent la fraîcheur d'arrachepied, profitent communément plus aux vallées, qu'en lieux hauts, tant parce que leur ſiege n'eſt ſi épuisé d'humidité, que parce que l'humidité d'en haut s'écoule en bas, ſoit de pluye, ſoit de ſource qu'elle vienne.

Aux lieux aquatiques il ne faut pas trop profondement creuſer le trou & foſſe où vous voudrez planter l'arbre : mais aux lieux ſecs, il faut planter un peu plus profondement, & ne faut pas trop combler les foſſes, afin que la pluye les puiſſe arroſer.

Ce qu'on tient communément qu'aux bonnes terres viennent les bons fruits, s'entend pour la bonté naturelle, dont le fruit eſt doüé, & non pour les façons de la main de l'homme qui y appartiennent. Car quelque perfection de bonté naturelle que le fruit ait en ſoi, & ſi la main & le jugement de l'homme à labourer & tenir net, & à delivrer l'aréil, à eſſorer, & aſſaiſonner le fruit pour le rendre à ſa duë cueillette, y manquant, le fruit degenerera de ſa bonté & de ſon goût, & ne ſera de bonne garde.

Aviſez de replanter vos arbres en auſſi bonne terre, ou meilleure que celle dont vous les avez arrachez.

Et s'il eſt poſſible replantez les en pareil aſpect & ſolage : auſquels ils étoient de leur premiere naiſſance : & pour n'y faillir, avant que les arracher, marquez en l'écorce d'iceux l'endroit qui étoit tourné au Soleil, & au replanter l'enviſager de même. Il eſt vray que cette ceremonie n'eſt obſervée que pour les raiſons qu'avons dites cy-deſſus.

De plus, plantez-les en lieu de primeroge, en lieu tardif, & de lieu tardif en lieu chaud.

La pluſpart des arbres aiment le Soleil de Midi, & être aſſis à l'abri du vent qui leur eſt fort contraire, principalement aux amandiers, abricotiers, meuriers, figuiers & grenadiers, ſur tout au vent de Galerne, qu'on appelle Nordeſt, parce qu'il eſt âpre & brûlant, fort dangereux à toutes ſortes de plantes, & même aux fruits de quelque qualité qu'ils ſoient, principalement quand ils ſont en fleur, à cauſe qu'il vient du côté de la Mer, participant auſſi du Nort qui eſt fort âpre, non toutesfois ſi dangereux que Galerne, & on dit que ce vent ſouffle une fois

l'année, principalement au Printems, qui gâte les fleurs, & sur tout celles de la vigne, *Unde versus. Væ tibi, Galerna, per quam fit clausa taberna.* Au contraire, les châtaigniers, cerisiers aigres, coigniers & pruniers ne sont incommodez du froid, ni de trop grande chaleur.

Aux lieux aquatiques communément les arbres viennent & croissent grands, & ont beaucoup de feüilles & de fruits: mais ils ne sont point de grande saveur, couleur, ny de garde. Il est vray qu'ils portent communément du fruit la même année qu'ils seront plantez, s'ils sont accoûtumez de porter.

Les arbres se doivent planter plus épais en lieux gras.

Si vous voulez planter en lieu froid, & que neanmoins l'arbre ne soit point incommodé du froid, vous pouvez le planter en l'abri du vent de Bize, & du côté de Midi.

CHAP. XXI. *Du lieu & tems auquel chaque arbre fruitier aime être semé, planté, & enté en particulier, & sur tout l'amandier,*

L'Amandier aime les lieux chauds regardans vers le Midi ou le Levant, ou un air qui au moins soit moderé, comme sur quelques côteaux ou lieux proches des montagnes, secs, & un peu graveleux: ausquels lieux étant planté, non seulement il fleurit fort, & a foison de fleurs: mais aussi porte grande quantité d'amandes seches, dures, & de fort bon goût. Au contraire, s'il est planté en terre humide & aquatique, un lieu froid, il n'est ny de belle venuë, ny bien fructifiant, ny de durée. Le tems propre à le planter est depuis le solstice d'Hyver qui est le 11. de Decembre jusques à la fin dudit mois, ou peu aprés: car cette sorte d'arbre étant prompte à bourgeonner, s'il étoit planté au Printems, il pourroit marcher sur le tems de l'année, qui ne seroit propre à luy maintenir sa fleur. Si vous le voulez faire venir de cocque, & s'il le faut ainsi dire, de semence, il faut que ce soit en Janvier & Fevrier, aux lieux & endroits temperez: ou en Octobre jusques à la fin de Novembre aux lieux chauds. Et pour le faire venir de son fruit il faut prendre des amandes nouvelles, grosses, de coque blanche, poreuse & rare, & les mettre tremper l'espace de douze heures en eau emmiellée, ou bouchet: aprés cela les mettre dans terre quatre doigts profonds, le bout aigu en bas, & par aprés les arroser deux ou trois fois le mois, ainsi que le tems se portera sec ou humide, les ferfoüant deux fois le mois. Il vient aussi de rejettons & de bouture, pourveu que la bouture soit prise du sommet de l'arbre, & bien moëlleuse, & saine d'écorce, taillée sous nœud. Et quand est d'en faire ente, il faut attendre pour cela le tems d'Automne: car comme dit est, cet arbre est devancier & avancoureur: & si vous attendez le Printems, vous l'entamerez en pleine boutée de sa fleur. Et pour choisir les greffes de bonne prise, faut les prendre en haut & coupeau de l'arbre: non pas au milieu d'icelui, ni plus bas: lesquels greffes vous pouvez enter en écusson & en fente, & sur la même espece, sur pêchier & prunier: il est vray que l'amandier enté n'est de telle venuë, si fructifiant que celui qui est planté.

Amandier profitable. Le bon ménager doit planter & faire venir quantité de cét arbre: vû qu'il n'y a grand frais à l'entretenir, ny garder le fruit, plutôt de grand profit, & de moins de dommage que tout autre, vû que sous icelui le bled y croît fort beau & frais, l'amandier ayant peu de feüilles, & fort menuës.

L'amandier sterile sera rendu fertile si l'on découvre ses racines en Hyver, ou bien si l'on perce une partie de son tronc prés de terre, & l'on passe dans le trou un coin de chêne, en l'arrosant par dessus d'urine humaine.

Vous ferez devenir les amandes douces, ameres, ſi vous mettez à l'entour des racines de l'amãdier du fumier & urine de pourceau, puis jettez force terre par deſſus, & faites cela tous les ans : ou ſi vous percez le tronc de l'arbre, & y mettez un coin de bois trempé en miel, ou ſi comme diſent Pline & Theophraſte, vous percez d'outre en outre ſon tronc par le bas, & y laiſſez écouler l'humeur. De douces vous les rendrez ameres, ſi vous laiſſez brouter au bétail les premiers tendrons. *Amandes ameres.*

L'amandier ſera exempt du dégât de tout broüillars, ſi avant qu'il fleuriſſe on lui met des petits graviers aux racines, & quand il commencera à fleurir ſi on les ôte. *Amandier hors des broüillars.*

Leur écorce s'ôtera facilement, ſi vous les étendez ſur la paille.

Le lieu pour les bien garder doit être ſec, ſoit coffre ou armoire, ou grenier : & ſi c'eſt en grand amas que les voulez garder, il faut que ce ſoit en lieu aëré & découvert au vent du Nord, non expoſé à celui de Bize.

L'amande amere a une vertu de reſiſter à l'ivrognerie, comme témoigne Plutarque, d'un Medecin, lequel bevoit à tous venans ſans s'enivrer, ayant premierement mangé cinq ou ſix amandes ameres : il eſt vray qu'elle fait mourir les poules & poulets s'ils en mangent. L'amande amere pilée & frottée ou appliquée ſur le front & tempes, appaiſe la douleur de tête, & fait dormir, principalement ſi on y mêle d'eau de vervene.

L'uſage d'amandes douces eſt bon à ceux qui ſont empêchez de viſcoſitez en la gorge, pulmoniques, graveleux, & qui ont difficulté d'urine, mêmement pour rétablir les forces & rendre capables les perſonnes au jeu d'amour. La gomme de l'amandier arrête promptement les crachemens de ſang.

L'uſage ordinaire montre combien eſt profitable ce fruit, duquel on ſe ſert le long de l'année aux laits d'amandes, potages, tourtes, marſepains, & autres ſemblables delicateſſes.

CHAP. XXII. *Du pêchier, abricotier, preſſier, mirecoton, pavie & auberge.*

LE pêchier eſt planté de ſon noyau, le plantant deux doigts dedans terre, la pointe en haut : il s'aime aux lieux ſablonneux, ſecs, & où le Soleil y ait pleine puiſſance : mais aux lieux froids, humides & venteux, il meurt incontinent ſi on ne le défend de telles injures. Il faut planter le noyau ayant le bout aigu renversé dans terre, & aprés qu'il ſera en terre le hoüer, netoyer, & luy remuër ſa terre au pied, pour le moins trois fois l'an : lui donner du fumier & terroir gras & fort menu, un peu avant que l'Hiver vienne, & ſur tout du fumier des porceaux, qui le fait devenir gros plus que toute ſorte de culture : par ce moyen vous aurez des pêches bonnes & groſſes, & remplies de chair : faut auſſi le ſarcler ſouvent : puis quand il aura deux ans, le tranſplanter & le mettre dans ſa foſſe en long, tout ainſi qu'on fait à la vigne, laiſſans ſortir & avancer ſur terre un ſeul rameau, lequel ſerve de tronc & de tige : ainſi il ſera de longue durée, à cauſe du bon nombre des racines qu'il aura, lui ſervant de fondement & de nourriture : mais il faut couper la plus longue branche qui ſoit droite ſur toutes les autres : Ce qu'encor on doit obſerver à l'endroit de tous arbres fruitiers, lors qu'on les replante : car c'eſt celle qui les empêche de porter fruit en abondance. Il ne ſe doit enter qu'en ſoi-même pour être excellent : bien que pour le faire durer plus long-tems, d'autant qu'il envieillit bien-tôt, eſt bon l'enter ſur un amandier amer ou prunier de Damas, ou coignier, non autrement qu'en écuſſon ou fluteau.

Il doit être arroſé au ſoir en tems de chaleur, d'eau fraîche, & quelquesfois d'eau mêlée avec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il flétrit &

commence à diminuër : mêmement pour le garentir lors qu'il est en danger de se se. h r, il faut l'essarter, & en ôter tous les rameaux, tout ainsi qu'on fait aux saules, quand on les étête & coupe : car ils en deviennent plus beaux, & autant ramez qu'auparavant : faut aussi l'appuyer de quelque perche ou saule, d'autant que les racines sont fort tenuës, tendres, & ne rempant pas beaucoup dans terre, aussi nous voyons que le pêcher envieillit & déchet incontinent.

Le fruit est divers, tant en couleur, qu'au goût, que substance, laquelle diversité provient la plûpart du terroir, & principalement de la culture. Que cela soit, les pêches plantez ou entez aux vignes, produisent des pêches de meilleur goût, & de substance plus solide. Le pêcher enté sur un meurier, produit des pêches qui ont l'écorce semblable à la noix, desquelles l'arbre est petit ayant la feüille d'amandier & la fleur rougeatre : il est vray que tel arbre peut croître tel de soy-même, ainsi que nous en voyons une infinité en France : Le pêcher enté sur un amandier, produit des pêches qui ont le noyau semblable à l'amande, & l'écorce avec la chair à la pêche.

On en peut autant dire des abricotiers, appellez des Latins *Pracocia* ou *Armeniaca*, pressiers, mirecotons, pavies, & auberges, qui sont especes d'arbres symbolisans avec la pêche, lesquels tous sont fort tendres à la gelée, principalement l'abricotier enté, & ne durent que la demie vie du pêchier, ils sont tous sujets d'être gâtez du froid, neiges, gelées, broüillars, qui surviennent aprés qu'ils ont fleuri : mais pour les preserver de tels assauts, il sera bon de les enter sur le cognier, ou sur un amandier, tous produiront de gros fruits, si lors qu'ils fleurissent on les arrose de lait de chevre. Des singularitez du pêcher, voyez cidevant au Chapitre 19. de ce Livre.

Les fleurs de pêcher son souveraines contre la melancolie, & contre les vers si on fait des syrops de sept ou huit infusions d'icelles pour en prendre à jûn ; La gomme de pêcher est donnée avec heureuse issuë aux crachemens de sang, avec eau de plantin, ou de pourpier : aux toux & difficulté d'haleine avec hydromel, ou decoction de pas d'âne, aux graveleux, avec jus de raiforts, ou de citron, ou vin blanc, le poids de deux dragmes : Ses feüilles pilées & appliquées sur le ventre, font mourir les vers, le jus d'icelles destillé dans l'oreille fait le même : Ses noyaux mangez appaisent les tranchées : mangez au nombre de six ou sept à l'entrée du repas, empêchent l'ivrognerie : pilez & cuits en vinaigre en forme de boüillie, puis frottez, empêchent la chûte du poil : pilez & reduits en forme d'emulsion avec eau de vervene, frotez au front & tempes, appaisent le douleur de tête, leur huile faite par expression, appaise la douleur d'oreilles, en clisteres la douleur de colique & iliaque.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit user de ces fruits que le moins qu'il pourra, encore plutôt à jûn qu'autrement ; parce qu'ils se corrompent facilement dans l'estomach, sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme quelques-uns pensent ; plutôt fait que leur mauvais suc penetre plus soudain, & plus facilement dans les veines. Les meilleures pêches sont estimées celle de Corbeil, qui ont la chair seche & solide, rougeâtres, ne tenant point au noyau : les Romains faisoient grand cas des pêches qu'ils appelloient *Persica duracina*, comme aussi font les Bretons. Les moins dangereux, moins faciles à se corrompre, & plus plaisans sont les abricots, lesquels aussi aucuns n'ont mis au nombre des especes des pêchers, mais des pruniers, tant à raison de leur odeur agreable & innocente, qu'aussi interieurement & exterieure-

Abricots.

ment ressemblent plus à la prune qu'à la pêche. L'huile exprimée de leur noyau, profite merveilleusement aux hemorroïdes, aux tumeurs des ulceres, & aux empêchemens de la langue, & douleurs d'oreilles.

CHAP. XXIII. *Des Noisiliers ou Coudre.*

Les coudres appellez noisiliers, ou noisettiers du fruit plus menu qu'ils portent, ou Avelaniers du fruit plus gros, viennent en tout air, & en toute terre : mais sur tout ils aiment les lieux maigres, sablonneux & humides, prés des eaux, ou aux lieu qu'on arrose, à cause que cela leur aide, tant pour la production abondante de leur fruit, que pour la durée : joint qu'ils en germent & poussent tellement en racines, qu'on en peut replanter ailleurs tant que l'on veut. Quand on le seme, on les doit mettre deux doigts dans terre ; mais ils viennent mieux transplantés, ayant racine & de jetton taillé en biais, qui ait du bois vieil, & du nouveau, comme nous avons dit au sixiéme Chapitre. On les plante en Octobre & Novembre en lieu chaud & humide, ou en Février & Mars, & le meilleur est d'y laisser quelques rameaux quand on les plante, que de les planter d'une verge simple ; car ils en portent plus de fruit. Il faut tous les ans au renouveau, les bêcher prés le pied & à l'entour, & leur ôter les rejettons sans y laisser que trois ou quatre verges pour plante & touffe, & icelles bien nettes en hauteur, n'y laissant branches, ny rameaux à trois ou quatre brasses du sommet. C'est pourquoi si on les émonde & ébranche souvent, ils en viendront plus droits, plus unis & hauts, & produiront meilleur & plus beau fruit ; autrement si on les neglige, ils tournent du tout leur nourriture en bois & en feüilles, sans fruit. Leur fruit est appellé noisette, ou noix avellane. L'avellane des païs chauds est plus ronde & plus charnuë que la noisette Françoise, & ce fruit est aisé à secher & jaunir ; mais si vous la voulez garder fraiche & blanche presque toute l'année, enfermez-la dans un pot de terre, & l'enterrés. Ainsi gardée, elle ne nuit pas tant, comme autrement ; car elle apporte de son naturel, des douleurs de tête, & inflammation d'estomach.

Le Noisilier.

Avellane. Avellaniers.

Tant le noisettier que son fruit ont une certaine antipathie avec les bêtes venimeuses, que si on pend une torchée de noisettes en quelque part de la maison, nul scorpion ni autre bête venimeuse n'y pourra entrer, & s'enfuira incontinent. Les païsans ont aussi observé de tout tems, que le serpent, lezard, ou autre bête venimeuse meurt incontinent, dés qu'elle aura été frappée d'un rameau, ou verge de coudre. Ce qui n'est surprenant, d'autant que son noyau avec figues & ruë mangé, resiste au venin & morsure des bêtes venimeuses. La meilleure noisette ou avellane est celle qui a la coque rougeâtre, & qui se casse avec peine. Sa coque crûë, pulverisée, subtilement, bûë avec eau de chardon benit, guerit la pleuresie en son commencement : bûë à la quantité de deux dragmes avec vin vermeil, arrête le flux de ventre & fleurs blanches : Il est vray, que pour le fleux de ventre & fleurs blanches, la partie rougeâtre du noyau qui adhere à la cocque interieure, est meilleure. La nourriture est meilleure de l'avellane que de la noix, pour être plus dense & moins grasse.

CHAP. XXIV.

Du cerisier, guinier, merisier, & heaumier.

Les cerisiers, aussi guiniers, heaumiers, & merisiers sont des autres especes symbolisans en plusieurs choses : car ils aiment à venir en assiette froide & humide, à tout le moins qui soit mitoyenne entre le chaud & le froid, car ils ne peuvent souffrir le chaud. Ils ne veulent point de fumier pour la même cause : car le

Cerisiers. Guiniers. Merisiers.

fumier les échauffe, ce qui eſt leur contraire : à cette cauſe il ne les faut pas loger en terre fumée. Toutsfois moyennant que le fumier ne ſoit trop chaud, il ne leur pourroit nuire d'être fumés, non plus que comme nous dirons, d'avoir de la chaux à leur pied pour avancer leur fruit : il eſt vray que ſi vous les fumez tous les ans, ils ne dureront pas long-tems. Ils demandent plutôt que leurs racines ſoient environnées de petites branches & briſſeures de leur ſcions, deſquels ils réjouïſſent & profitent grandement au lieu de fumier. On peut enfouïr le noyeau ou les planter de bouture prés des coûtaux & montagnes, ſoient en haut ou en bas lieu, en Octobre, Novembre, Decembre, Janvier, ou les ente en Novembre, ou ſelon Palladius, depuis le 12. jour de Decembre juſques au 1. de Fevrier. Le meilleur eſt, de les enter en Fevrier & en Mars, bien que ce ſoit la meilleure inciſion & tranche de tous arbres qui font gomme, quand la gomme n'eſt pas encore venuë, ou qu'elle ceſſe de bouture. Au reſte, les ceriſiers ne profitent jamais tant n'étans que plantés, comme s'ils ſont entez : ils ayment d'être émondez ſouvent de leurs branches ſeches, & ſcions qui leur croiſſent à l'entour du pied : & ſe plaiſent auſſi d'être logez en trous & foſſes, creuſes, & être ſouvent bêchés & ſi l'on veut faire avancer le fruit, il faut leur mettre de la chaux au pied, ou arroſer d'eau chaude leurs racines : mais tel fruit eſt abatardi tenant peu de ſa bonté naturelle, ainſi que nous experimentons par les ceriſes avancées que les Poitevins envoyent par chevaux courſiers.

Ils peuvent être entez en pruniers, cormiers, & plus profitablement ſur leur eſpece : de façon que les ceriſiers doux entez en ceriſiers aigres, portent ceriſes plus molles que celles qui viennent de ceriſiers doux entez, en ceriſiers doux. Les ceriſes viennent plus belles ſur les petits arbres, & en plus grande abondances que ſur les grands. C'eſt pourquoi qui enteroit des greffes des bas ceriſiers ſur les grands, il cauſeroit plus grande quantité de fruit & de plus groſſes ceriſes, telles que ſont les Griottes ou Pingarreaux, pour avoir plus de grands rameaux que n'ont ceux qui ſont comme trainans par terre : que ſi les entans on met le bouton & œil du greffe en bas, les rameaux en ſortant ſe porteront de la même ſorte : Les cœurs & griottes peuvent être entées ſur les guiniers communs, & pour le mieux ſur les ſauvages que ſur les domeſtiques.

Sortes de ceriſiers.

Il faut donc reconnoître huit ſortes de Ceriſes : à ſçavoir celles qui ſont vrayement ceriſes, & qui ont la queuë fort courte, la pomme ronde, rougeâtre, charneuſe, ſucculente, aigre, le noyeau doux : ceriſes ſauvages, qui ſont fort peu charneuſes, rougeâtres du côté qu'elles regardent le Soleil blanchâtres de l'autre côté, le noyau tenant à la chair ; ceriſes noirâtres qui ont le ſuc ſi noir que les mains & levres en ſont teintes : Meriſes, qui ſont d'un goût un peu amer dont auſſi on le nôme Guyenes, ainſi dites à raiſon de leur premiere ſource qui eſt venuë de Guyene, longues pluſieurs tenant à une queuë, fort douces : Pingarreaux qui ſont groſſes, blanchâtres, ayant la chair dure, douce & adherante au noyau : Cœurs qui ſont ſemblables à un cœur humain, tant exterieurement que leur noyau, quelques-uns les appellent ceriſes heaumées, & leur arbre en heaumier, principalement au païs d'Anjou : griottes qui meuriſſent toutes les dernieres, ſont aigres, & peuvent être portées loin, & ſont propres à confire.

Des ſingularitez du ceriſier & de la ceriſe. Voyez au dix-neuviéme Chapitre de ce Livre, à ſçavoir comme la ceriſe n'aura point de noyau.

Ceriſes belles.

Si le ceriſier étoit offensé des fourmis, lui faut frotter le tronc avec jus de pourpier, s'il a trop d'humeur, il lui faut faire un trou en ſa maîtreſſe racine.

Les cerises tant soient-elles belles sont de peu de nourriture, engendrent humeurs mauvaises en l'estomach, & des vers au corps, telles sont principalement les Cœurs. *Cerises belles.*

Les cerises aigres-douces, sont delicates, bonnes à confire avec succre, tant pour les sains que pour les malades. Les merises, sont bonnes cruës : mais meilleures seches & en sauces, pâtez & tartelages. Les cerises douces en cela principalement sont recommandables, qu'elles lachent le ventre comme les aigres endurcissent, rafraichissent, & temperent la chaleur de la bile. La gomme du cerisier bûë avec vin blanc, rompt le calcul tant des reins que de la vessie. L'eau distilée à petit feu de cerises fraichement cueillies, prises par la bouche environ demie once, delivre de l'accez du haut mal, chose experimentée de plusieurs avec issuë heureuse, ainsi que Menard assure. *Cerises douces.*

CHAP. XXV. *Du Coignier.*

LE Coignier tant domestique que sauvage, & du domestique tant le mâle que que femelle, desire un lieu froid, & principalement qui soit humide, encore que nous en ayons veu venir en lieu assez exposé au Soleil, comme à Constans lieu de Monsieur de Ville-roi prés Paris, non toutesfois gueres éloigné de la riviere. Et cette espece d'arbre demande tant d'être accompagnée d'humidité, que si le tems se porte sec, il faut suppléer le defaut en l'arrosant souvent, & si par defaut de terroir humide & aquatique, il est planté en terre seche, pierreuse, ou argilleuse, il faudra souvent le secourir d'eau, même le bêcher, & labourer au pied à ce que l'égal de la nuit penetre jusques aux racines, pour en avoir bon fruit & copieux : Quand on le plante avec la racine, il vient si bien que la seconde année il porte fruit, & n'en porte pas si-tôt quand on le plante de branches. Il demande d'être planté durant le croissant de la Lune aux mois de Fevrier ou Novembre. Cet arbre est si commun pour enter les autres arbres, qu'iceux entez en sont de plus longue durée, & portent fruits plus delicats, que s'ils étoient entez sur des arbres de même espece. Son fruit doit être cueilli au mois d'Octobre, quand la bruine vient, & que le fruit tire sur la couleur d'or, c'est signe qu'il est meur, & ce faut faire en tems clair & serain, & en pleine Lune, puis le faut demousser de son coton : & l'arranger au Soleil sur des clayes.

Si le coignier montre quelque apparance d'être malade, le faut arroser de lie d'huile mêlée avec eau également, ou bien de chaux vive & craye trempée avec eau. Vous ferez prendre aux coins telle figure que vous voudrez, si vous les faites croître dans les portraits de bois ou de terre cuite. Quant est de leur garde nous en parlerons cy-aprés. *Coins de diverses couleurs.*

Le coignier domestique & cultivé aux jardins porte deux sortes de fruits, l'un mâle, qui est appellé pomme de coin, l'autre femelle qui est nommée coignasse, en cela different, parce que le mâle est plus menu, plus ridé, plus odorant, plus sec, plus doré, que la coignasse. Le coin sauvage est fort odorant : mais d'une chair fort dure. Si vous entez un coignier mâle sur une coignasse, ou une coignasse sur un mâle coignier, vous aurez des coings tendres, & qui pourront être mangez tous cruds, là où les autres ne se peuvent manger que cuits.

L'odeur du coin est contraire aux venins & poisons, même le coing mangé fortifié l'estomach, arrête le flux de ventre & donne bonne halaine aux personnes. A raison dequoi le sage Solon (comme recite Plutarque) commandoit non seulement à l'épousée, mais aussi aux femmes mariées qu'elles n'allassent jamais coucher avec leur maris qu'elle n'eussent mangé premierement de la chair des

coins. Et toutesfois la femme grosse quand elle approche prés de sa delivrance ne doit user de coins, bien que si pendant sa grossesse elle en use, elle portera un bel enfant.

L'on fait une composition de coins appellée *Cotignac*, souveraine pour le flux de ventre, qui est ainsi preparée, comme nous dirons au Chapitre 45. à l'exemple de laquelle nous en pourrons preparer qui aura vertu laxative en cette sorte.

Cotignac laxatif.

Prenez des coins, nettoyez-les de leurs pepins: mettez-les en quartiers sans les peler: Faites-les cuire exactement en eau, passez-les par un linge net, & exprimez diligemment, puis faites les encores cuire avec succre, & cependant adjoûtez une suffisante quantité de rhubarbe mise en poudre. Ce cotignac purge fort promptement en confortant l'estomach & le foye. Au lieu de rhubarbe l'on pourra mettre autre laxatif, comme sené, agaric, & autre semblable: Le cotignac de Lion est composé avec la scammonée.

CHAP. XXVI. *De l'Orange, Citron, Poncire, Limon, Pomme d'Adam.*

L'Oranger, Poncire, Limon desirent être exposez au vent du Sud ou Sudoüest: car touchés de tels vents, qui sont chauds, & humides, ils deviennent plus abondans en suc, plus colorez & plus gros, qui est la cause que les côtez de mer envisagées desdits vents abondent en plantes de durée, & fertilité de tels arbres: Car les autres tournées au Nord ou Nordest n'y sont si propres. Quelques-uns dressent des pepinieres desdites especes d'arbres, les semans en Mars, ils veulent dire qu'ils viennent en bouture mises dans des petits rayons, ou mises dans des paniers: & qu'on en greffe & ente sur tige assez prés de la racine, & c'est en Avril & en May, qu'on les peut aussi enter en écusson ou hypolichiner aux mois d'Eté, mettant leurs pepins dans un pot ou panier prés de l'arbre où vous les voulez hypolichiner: mais la plus certaine regle touchant ces arbres, est celle que nous avons décrite au second Livre, auquel nous vous renvoyons. Le pommier d'Adam doit être estimé beaucoup des plus excellens jardiniers: non pour son fruit, qui à la verité est plus beau que de profit, d'autant qu'il n'est gueres bon à manger crud, ny pour confire, seulement propre pour laver les mains ou porter à la main: mais pour recevoir, ainsi qu'avons dit au second Livre, l'enteure des citronniers, orangers, limoniers & poncires qui profitent merveilleusement sur cet arbre & produit bien tôt le fruit gros & beau principalement l'oranger, nous avons parlé au second Livre de la difference des oranges, citrons, melons, poncires, à quoi nous ajoûterons que le poncire est de fort bonne odeur: mais d'un goût douceâtre & fade. C'est pourquoi l'on mange sa chair & son écorce, où avec du sel ou succre, ou avec sel & vinaigre: que le limon en cela est different du citron, d'autant que le limon est moindre de couleur, tirant sur le verd, ayant des eminences hauts & bas, semblables à des mamelles.

Pommier d'Adam.

Pommes d'Adam.

Quant aux pommes d'Adam elles sont rondes, deux ou trois fois aussi grosses que les oranges, ont l'écorce pas beaucoup épesse, crépée, inégale, avec plusieurs fissures assez apparentes en forme de morsure de dents: Quelques-uns pensent que le nom leur est imposé pour avoir été la pomme qu'Adam mordit au jardin terrestre, elles ont le gout quasi semblable aux limons, non toutes-fois si plaisant. Si vous la coupez par la moitié, la saupoudrés de soulphre subtilement pulverisé, puis la faites cuire sous les cendres, & frottez le corps, ou une partie du corps, galeuse, vous guerirez la gale.

Du

Du Figuier. CHAP. XXVII.

DEs Figuiers il y en a des blancs, des incarnats, des roussâtres, des pâles, des verds : il y en a de noirs : il y en a qui portent avant que le froid soit venu, d'autres qui portent plus tard : & de tous ceux-cy les uns portent le fruit petit par apres les blancs, les autres le fruit gros & bien ventru, par aprés les noirs, desquels il y a une espece qui portent les figues longues, presque non ventrues, lesquelles n'approchent en bonté aux figues ventrues & plus courtes. Tout figuier aime l'air & païs chaud, le terroir sec & groëtteux, si bien qu'il ne laisse de venir & porter excellent fruit parmi les tas de menuës pierres, pourveu qu'il y ait grand fond de terre pour enfoncer & étendre ses racines à l'aise. Tel arbre, comme plusieurs autres, est propre aux païs chauds : mais aux païs froids, qui en voudra élever, il faut qu'il prenne de ceux dont le fruit devance la saison froide de l'année, qu'il le couvre en Hyver, qu'il le chausse de terron ou fumier de bœufs, ou d'âne, bien pourry, autrement n'en pourroit tirer du plaisir. Cét arbre est moëlleux & son fruit si humide, que si vous l'arrousez, les figues n'en seront de garde : mais les pourrez bêcher & foüir au pied pour donner entrée à l'égal de la nuit : & lui ôter le bois mort & pourry : car le fruit seroit de nulle saveur.

La plante des figuiers, qui est de branche ou de jettons nouveaux, en Octobre & Novembre, en air chaud & temperé : & en Fevrier, Mars, Avril, en lieu froid : les Genevois plantent la branche du figuier tout le mois d'Aoust, chargée de fruit & de feuilles.

Quant à faire ante, il peut être enté en Avril tant en tronc, qu'en écorce. On dit que le figuier planté parmi la vigne ne lui fait point de mal, parce qu'il y a sympatie du raisin à la figue, & même le bois des deux est plein de grosse moëlle, & les raisins secs (qu'on appelle en Languedoc Passerille, du mot Latin *Vua passa*) étans enveloppez dans des feuilles de figuier, non seulement s'y conservent, mais aussi en deviennent meilleurs en goût & odeur, est faux : parce que le figuier branchoïe tant, & jette des feuilles larges, que son ombrage gâte la vigne. Il y a des figuiers nains en mode de pêchers, desquels pêchers aussi le fruit est symbolisant au raisin, si bien que la pêche detrampée dans du vin vermeil en est plus agreable au goût : lesquels ne peuvent faire que peu d'ennuy à la vigne étans parmi elle. *Enter figuiers.*

Si vous desirez avoir des figuiers nains, & qui puissent être nourris en pots de terre à vos fenêtres, pour être vûs pour plaisir, coupez au Printems un rejetton du figuier avant qu'il boutonne, tordez lui le sommet, plantez-le dans terre, le sommet dedans, & la partie coupée dehors, il jettera plusieurs petits rameaux tout autour du pot : qui porteront figues plaisantes, l'arbre demeurant toûjours basset : vous aurez des figues avancées si vous arrousez les premiers germes étans aussi gros que feves.

Le figuier tant plus vieil il est, tant plus il est fertile, il est fort sujet à être rongé de la vermine, & pour le delivrer de cét inconvenient, il faut planter pres de lui quelque oignon. Ou bien pour faire mourir cette vermine, il y faut répandre chaux vive, ou vieille urine, ou lie d'huile. Il ne perdra son fruit si l'on frotte son tronc avec jus de meures, ou si on l'emplâtre avec craïe rouge en pleine Lune, ou si l'on pend à ses branches des figues folles. Au surplus les figues viendront inscriptes & ornées de telle figure que l'on voudra, si quand on ente le figuier, l'on écrit à l'œil du figuier de telle figure que l'on veut que les figues rapportent, bien que sans user de cette curiosité, la nature se jouë en ce fruit, de sorte qu'elle y entaille une infinité de figures & chiquetures plaisantes à voir, qui est le signe

de la bonté de la figue : car comme elle eſt bien graſſe ; l'abondance du ſuc contraint la peau à ſe crevaſſer, & déchirer en mille figures. C'eſt une choſe ſurprenante qu'encore que le fruit du figuier ſoit fort doux, ſes feuilles neanmoins ſont picquantes & fort ameres, mémement ſon bois brûlé, rend une fumée fort acre, & duquel la cendre fait une lexive qui eſt fort deterſive & forte à merveille, à cauſe de ſon acrimonie : comme ſi le figuier ayant envoyé tout ce qu'il avoit de douceur à ſon fruit, en demeuroit tout dépourveu. C'eſt auſſi une choſe particuliere que le figuier n'eſt point ſujet au tonnerre.

Nous avons experimenté pluſieurs fois, que ſi vous faites tremper toute la nuit deux ou trois figues en eau de vie, telles figues mangées au matin, gueriſſent la courte haleine, le lait de figuier diſtillé dans l'oreille, y fait mourir les vers : les feuilles de figuier frotées irritent les hemorroïdes. Voyez plus amplement du figuier & figues au ſecond Livre.

Du Pommier. CHAP. XXVII.

LE Pommier qui eſt l'arbre le plus requis & precieux de tous, pour cela appellé d'Homere, l'arbre au beau fruit, vient en tout air, & parce qu'il aime avoir l'interieur de ſon bois humide & ſuant : il faut le mettre en terre graſſe, noire & humide ; parquoy s'il eſt planté en terre ſablonneuſe, argilleuſe, on luy doit aider pour arrouſer & faire bonne culture, avec du fumier & terroit menu ſur l'Autonne. Il s'entretient à ſouhait aux montagnes, où il y a l'humeur fraiche qu'il recherche : mais il faut qu'il y ſoit aſſis au regard du Midy : L'on en fait pepiniere & ſemence : mais s'il n'eſt par apres tranſplanté & enté, il n'eſt pas de telle excellence. Il profite quelque peu d'avantage, quand il eſt planté de branches, ou de rejettons ; mais le fruit en eſt tardif, & de peu de valeur ; le meilleur eſt de l'enter ſur les pommiers ſauvages, & pruniers, dont proviennent pommes, dites pommes-poires, qui eſt mélangé de deux eſpeces de fruits : comme quand il eſt enté ſur un coignier, il produit pommes dites de Paradis, quaſi envoyées du Ciel, pour la delicateſſe de leur écorce, & pour leur grande douceur, & ſont une eſpece de pommiers nains, ainſi devenus à cauſe du maître eſtoc, qui eſt du coignier, qui eſt de petite ſtature : Le pommier demande être bêché deux fois la premiere année, il ne luy faut point de fumier ; toutesfois que le fumier & la cendre le font mieux profiter, principalement le fumier de brebis, ou pour moins de frais, la pouſſiere qu'on recueil'e en Eté par les chemins. Il luy faut ôter ſouvent les branches qui s'entrelaſſent, car il eſt trop foiſonnant au bois, lequel étant ainſi peuplé le rend mouſſeux, moins fertil & fructifiant. Il eſt fort ſujet à être rongé & gâté des fourmis & de petits vers ; mais on le delivrera, ſi l'on plante prés de luy un oignon marin que les Latins appellent *Scilla*, ou ſi l'on met à ſes racines du fumier de pourceaux mêlé avec urine humaine, parce que le pommier ſe réjoüit bien tôt d'être arrousé d'urine. Et afin qu'il ſoit copieux en ſon fruit, avant qu'il commence à fleurir, entourez-luy le tronc & liez luy d'une piece de plomb priſe de quelque égoût, & ôtez dés qu'il commencera à fleurir. S'il ſemble être malade, arrouſez le ſoigneuſement avec urine, & mettez à ſes racines du fumier d'âne trempé en eau. Si vous voulez avoir pommes douces, mettez à ſes racines du fumier de chévre diſſout en urine d'homme. Si vous voulez avoir des pommes rouges, entez le pommier ſur un meurier noir. Si le pommier ne porte ſon fruit juſques à maturité, entourez le tronc du pommier depuis la racine d'un grand pied par en-haut, avec

un cercle de plomb avant qu'il commence à jetter ses fleurs, & quand ses pommes commenceront à grossir, ôtez luy le cercle.

La recolte des pommes se doit faire alors que la Lune est pleine, en tems serain, environ la nôtre Dame de Septembre, avec la main sans perche : tant parce que le fruit en seroit meurtry, qu'aussi les branches neuves en seroient froissées, & on dépoüilleroit par ce moyen le pommier de son bois nouveau, qui causeroit la perte de l'arbre. Voyez la maniere de les cueillir au chapitre prochain du Poirier : quand à la garde elle sera telle que nous dirons cy-apres.

Vous degelerez les pommes gelées : & leur rendrez leur bonté naturelle, si vous les faites tremper en eau froide.

Il y a des pommes sauvages, que l'on appelle étranguillons, à raison qu'elles sont fort rudes à manger, servans de pâture aux porceaux. De telles pommes l'on fera du verjus si on les presse, en pressoir de cidre, ou on les écrase sous la meule du verjus.

L'on en fait aussi de vinaigre en cette sorte. Il faut mettre par morceaux ces pommes, & les laisser pendant l'espace de trois jours, puis les jetter dans un tonneau avec suffisante quantité d'eau de pluye, ou de fontaine ; il faut boucher le tonneau, & le laisser là l'espace de trente jours, sans y toucher, au bout duquel temps vous en tirerez le vinaigre, & y remettrez autant d'eau qu'on aura tiré de vinaigre. L'on fait aussi avec telles pommes une sorte de boisson que les Picards appellent piquette, dont ils se servent au lieu de vin. *Vinaigre.*

Des autres sortes de pommes l'on en fait du vin, qui est le cidre, comme nous dirons cy-apres.

La pomme jettée dans un tonneau plein de vin, si elle nage, elle demontre que le vin est pur : si elle va au fond, elle donne témoignage qu'il y a de l'eau dans le vin. *Vin pur. Vin mêlé.*

La meilleure de toutes les pommes est le court-pendu, & l'odeur est tant recommandable, que pour faire des parfums odorans en tems de peste, nous ne trouvons rien meilleur que l'écorce de cette pomme mise sur les charbons. La pomme de court-pendu a encore en soy une vertu & proprieté plus signalée : car étant vuidée de ses pepins, & remplie de fin encens, puis rejointe bien serrée, & cuitte sous les cendres chaudes sans être brûlée, apporte un dernier remede à ceux qui ont la pleuresie, leur étant donnée à manger. Les pommes douces profitent merveilleusement au melancoliques, & sur tout à la pleuresie : car si vous faites cuire une pomme douce sous les cendres, & que vous la saupoudriez avec jus de reglisse, amydon & succre, puis la baillez à manger soir & matin trois heures avant le repas au plevretique, vous le soulagerez. *Pommes de court-pendu. Parfums.*

Du Poirier. CHAP. XXIX.

LE Poirier est le plus requis & precieux apres le pommier, entre tous les arbres fruitiers : il se cultive en plusieurs sortes, comme le pommier, encores que le bois & le fruit de l'un soit plus ferme que celuy de l'autre : & que le poirier produise son fruit tard, & non plûtôt que sur la fin de l'Autonne, étans les grandes chaleurs toutes passées : neanmoins vous luy donnerez le même terroir qu'au pommier, & aux quatre ou cinq premieres années de sa venuë, vous le déchausserez au pied avant Noël, le découvrant jusques aux racines, lesquelles vous ébarberez avec la sarpette : & à la fin de Ianvier les recouvrirez de sa terre mere mêlée de bon terron, luy tenant de là en avant son siege bien sarclé, le pied net, & la tige bien émondée, & par tout soigneusement émoussé & éche-

nillée, le labourant au pied de deux en deux ans au commencement de l'Hyver : car le fruit que le poirier ainsi entretenu portera, en sera plus beau, plus agreable, & de meilleure garde. Le poirier qui est planté en terre maigre, crayeuse ou sablonense, est de chetive venuë, portant fruit menu, âpre, & ordinairement gravelleux. On en fait la semence en pepiniere, comme du pommier ; mais l'ente en est merveilleusement longue, & presque excedant l'âge de l'homme ; car il demeure plus à venir que le pommier. Il vient aussi de bouture bien choisie ; & qui le veut ainsi faire venir, il faut qu'il le plante en Septembre & Octobre en païs chaud : & en païs froid en Fevrier & Mars ; & païs temperé il peut se faire en quelqu'un desdits tems qu'on voudra : mais le poirier plus certain & plus prompt à donner contentement de soy, est celuy qui est enté sur le sauvageon ainsi curieusement entretenu, même si vous le remués de place trois ans aprés, lui donnant assiette profonde & large en terre bien meublée. Il peut aussi être enté en pêcher, coignier, & amandier : mais en soy-même il vaut mieux, car il est plus franc : il est connu par essay, que le poirier enté sur meurier, produit poires rouges : & s'il arrive que le poirier produise son fruit graveleux, il faudra deschausser, & répandre sur ses racines tout les jours, pendant quinze jours durant, de lie de bon vin vieil.

La recolte des poires ne se doit faire que sur la fin de l'Autonne, les grandes chaleurs étans toutes passées, parce que leur humidité étant foible, & en petite quantité, le Soleil ne permet pas qu'elle prenne consistance que l'air ne commence de se changer en froid. Et pourtant Theophraste dit, que c'est le seul de tous les arbres fruitiers qui meurit mieux & plûtôt son fruit à l'ombre. Cette recolte aussi ne se doit faire que la bruine & rosée Autónale ne soit tombée pour le moins trois ou quatre fois dessus : d'autant qu'elle sert beaucoup à les fortifier pour la garde, les acroît en bonté. Il ne les faut cueillir durant la pluye, mais en tems sec bien essuyées du Soleil, & que les cueillant, ne soient blessées, & les choisir l'une aprés l'autre avec un coûteau bien coupant, emmanché au bout d'une perche : ou les faire tomber dans un drap étendu, separant les pourries, gâtées & offensées, d'avec les belles, massives & sans offense & blessure, pour les mettre en garde, telle que nous décrirons en son lieu.

Encore qu'en general & sans faire particuliere comparaison, la pomme soit plus succulente, & la plus grand part plus saine que la poire, toutesfois si l'on se veut arrêter au goût, la poire est communément plus plaisante au goût, plus agreable à manger en la saison, cruë, cuite, & confite, que la pomme. Dont je m'étonne qu'on ne plante point plus de poiriers que de pommiers, veu outre les raisons susdites, que le poirier entre les arbres fruitiers est si beau & droit, ne fait pas tant d'ombrage que fait le pommier, & qui presque tous les ans porte fruit, là où le pommier est saisonnier, portant une année, & l'autre non.

Voyez au traité du peré. L'on fait des boissons de poires qui est appellé peré, duquel nous parlerons, & même du vinaigre de poires sauvages, comme de pommes.

La poire a cette vertu particuliere, que le frequent usage de ses pepins est fort utile aux pulmoniques : & à ceux qui ont beaucoup mangé de champignons, pour delivrer leur estomach d'un si grand faix, rien ne leur est meilleur que de manger des poires : car la poire par sa pesanteur & suc, fait descendre les champignons au fond de l'estomach.

Du Nefflier. CHAP. XXX.

LE Nefflier vient en gros tronc ; il endure aisément l'air froid, & aime l'air chaud & temperé ; & la terre grasse & sablonneuse. On le plante de racine & de branche en Novembre : & on le seme de noyau en terre mélée de fumier : il portera des fruits en grande quantité, si on luy met au pied de la terre entremélée de cendre : Il peut être enté en soy-même, ou en poirier, ou pommier, ou en coignier : & pour bien être enté aux bons greffes, il faut s'addresser à ceux qui sortent du milieu du nefflier, & non de la sommité : & faut que l'ente en soit fait en fente, & en poupée, non en écusson, parce que la maigreur de l'écorce ne les pourroit nourrir suffisamment.

Si vous l'entez sur un coignier, le fruit sera fort beau, dont la raison est toute apparente, parce que la tige qui reçoit le greffe le nourrit, & de son naturel portant gros fruit, encore il sera plus beau sans comparaison, si vous l'entez sur épine vinette, avec laquelle il a une familiarité & amitié incroyable, aussi le fruit qui en est produit, est plus beau & plus copieux : Il se peut aussi commodément enter sur toutes sortes d'épines, luy étant épineux : Si vous entez le nefflier sur un arbre qui ne soit de son espece, la neffle n'aura aucun, ou peu, ou bien petits noyaux. Si les vers assaillent le nefflier, il faut arrouser son tronc de vinaigre, ou jetter par dessus des cendres.

L'on tient pour assuré que la chair, & les petits noyaux de neffles seuls ou ensemble desséchez & mis en poudre, & bûs avec vin blanc, où auront boüilli des racines de persil, rompent le calcul, tant des reins que de la vessie. Voyez au second Livre au Chapitre des raves touchant ce remede. L'on peut faire un cataplâme de neffles seches, cloux de girofles, coral blanc & rouge, noix muscate : incorporés ensemble avec jus de roses & l'appliquer sur le ventre au flux de ventre, & sur la poitrine aux crachemens de sang. *Noyeux de Neffles.*

Du Meurier. CHAP. XXXI.

LE meurier est une espece d'arbre, qui a le bois ferme, les feuilles & le fruit frêles, lequel tout le dernier des arbres boutonne, apres le froid passé, à raison de quoy il est appellé *Sage*, & ne jette ses feuilles que tous les autres arbres ne soient chargez de feuillage, si d'avanture vous ne lui avanciez son boutonnement en luy donnant du fumier frais, durant la nouvelle Lune de Fevrier. Or cét arbre est de deux especes, l'un blanc, pour les meures blanches: l'autre noir, pour les meures noires ou rouges qu'il porte : lesquels encore qu'ils se ressemblent en ce que tous deux produisent leurs feuilles plus tard que pas un des autres arbres, toutesfois sont dissemblables en fleur, feuilles, & autres choses. Car le noir non seulement porte son fruit beaucoup plus beau, plus savoureux, & plus abondant en liqueur que le blanc : mais encore il a le tronc plus gros, la feuille grande & dure : étant planté il prend avec plus grande difficulté, & demeure plus longtems à croître & à devenir grand : mais il ne faut pas s'étonner si le nombre en est si petit, cét arbre n'étant pas propre à être planté par plantes & scions, & à être provigné sous terre avec sa mere souche, ainsi qu'on use aux blancs lesquels croissent en nombre infini par tout, étans tant plantez de jettons & provignez, que semez. Tant l'un que l'autre aiment l'air chaud, pour le moins temperé, la terre grasse & bien melioré de fumier, & de culture au pied, d'être émoussez, & sur tout bien échenillez, & tenus nets de bois mort. On les plantes, principalement les blancs, ou de racines & rejettons, ou de bouture, & ce en Octobre & Novembre, tout ainsi que le figuier. En les plantant il leur faut donner des fosses hautes bien *Bouts de meuriers.*

larges, & les couvrir de terre entremêlée de cendres : peuvent être entez sur le chataigner, pommier, poirier sauvage, cormier, orme, ou peuplier blanc (lors porteront meures blanches) & ce en fente, & sur figuier en écusson : ils peuvent aussi être entez sur eux-mêmes, & l'un sur l'autre, comme blanc meurier sur le blanc, & le noir sur le noir, & cela à tuyau; en quelque sorte qu'ils soient entez, il faut choisir des greffes d'assez bonne grosseur, pris des arbres meuriers qui portent le fruit plein de graines, & de bonne semence. Ce seroit un travail & peine perduë en ces païs froids, d'en faire des pepinieres & les semer : car outre qu'il y a peu de meures qui ont semence, encores elles ne portent arbres ny fruit qui vaille. Quoy qu'il en soit, en quelque lieu que vous les plantiez, entiez, ou semiez, qu'il soit loin des maisons, afin que les mouches qui s'y assemblent, le fruit étant meur ne fâchent les habitans: mais en tel lieu que les peuples les puissent manger lors qu'elles tombent, à cause que cette viande les engraisse fort & soûtient.

Il germe le dernier de tous les arbres, comme nous avons dit : mais en recompense il vient incontinent à maturité.

Le meurier a été de tout tems un arbre fort requis & de grand profit aux païs où les draps de soye sont faits, comme à Lucques, Gennes, Almerie, Grenade, Provence, Languedoc, Avignon, & à Tours, & autres lieux : parce que les petits vers produisans la soye, sont élevez des feuilles de cét arbre, lesquelles à cette fin sont soigneusement recherchées par ceux qui font mêtier de tirer de la soye en toison, dont est venu qu'on en voit aux environs desdites Villes de grandes meurieres en forme de petites aîles de forêts: lesdites meurieres plantées en ordre & à la ligne, curieusement entretenuës & cultivées par ceux qui en sont les Seigneurs: dont ils retirent de grands revenus, vendant les feuilles tous les ans.

Le bois de meurier est propre pour faire des arches, fourches, sercles, & autres ouvrages qui se plient, on s'en sert aussi aux navires & bâteaux.

Les meures se doivent manger avant toute autre viande, mêmes sans pain, ou bien peu, d'autant que mêlées avec autres viandes elles se corrompent. Il est vray qu'elles rafraîchissent, & humectent beaucoup, lâchant aussi le ventre.

Les meures mises dans un vaisseau de verre bien bouché, & couvertes de leur jus, se gardent longuement.

Le jus de meures à demi meures, mêlé avec miel rosat, est un remede singulier pour les inflammations de bouche & du gosier, pour les dents pourries & gencives ulcerées.

De l'avant-pescher. CHAP. XXXII.

L'Avant-pescher est une espece de pescher, portant fruit plus menu, & qui devence en naissance & maturité celuy du pescher, dont ce nom luy est donné, autrement appellé pescher de Troye, de fort bon goût, & nullement mal faisant : en tout le surplus il est semblable au pescher, aimant tant l'un que l'autre les lieux froids & exposez au vent : ne cherchant au fumier que de leurs feuilles, & se contentans d'être plantez à trois ou quatre doigts profond dans terre : & si tant est qu'ils soient exposez au vent, il leur faut élever une muraille, ou planter d'autres arbres en front, qui fassent tête au vent & le rompent. L'avant-pescher aime une même terre que le prunier, & vient de noyau ou de plante, l'on le plante en Octobre, Novembre, Ianvier & Fevrier. On l'ente en luy-même, ou en prunier, persiguier & amandier, & en tems sec on le doit bécher & arrouser : Il veut semblable culture que le pescher. Voyez au Chapitre de Pescher.

Huile de fleurs d'avant-pescher. Si vous remplissez bien une fiole de verre ou un pot de terre, de feuilles recentes

centes d'avant-pescher ou de pescher : puis le bouché fort bien afin que rien n'y puisse entrer, & le mettez un pied ou deux dans terre prés d'un ruisseau, ou bien dans un fumier de chevaux par l'espace d'un mois : puis pressez lesdites feuilles avec une presse, vous en tirerez un huile singulier pour temperer la furie des fiévres, en frotant le poulx de chaque bras, les tempes, & l'épine du dos du febricitant, avant que l'accez le prenne.

Du Noyer. Chap. XXXIII.

Le noyer est une espece d'arbre assez vulgaire en toutes parts, & connüe, portant tel nom parce qu'il nuit aux autres qui luy sont voisins, aux lieux où il est planté, & aux personnes, & mêmes aux bê:es, d'autant qu'on voit par experience, que si un homme s'endort dessous, il en relevera avec une grande pesenteur de tête & si étourdi que presque il ne se peut remuer : Et son ombre est si mauvaise qui rien de beau n'y peut profiter dessous, & qu'aussi ses racines sont de merveilleuse étenduë, qui empéchent tout le terroir où cét arbre est assis & planté. Par ainsi il ne doit être planté aux champs labourables, & sur tout en ceux qui sont les plus gras & fertils, plûtôt vers le Septentrion, sur le bord des chemins ou ailleurs, où il n'y a point d'autre fruits qui puissent recevoir dommage de cét arbre. Cét arbre est en plusieurs choses comparable au laboureur: car il n'a besoin de grand appareil pour s'entretenir, souffre & tolere l'injure de ceux qui l'oppriment, leur donne neanmoins de son bien avec perte, il foisonne sous terre & dessus, & ne produit ny feuille, ny fruit, ny cocque, ny entre deux, dont on ne puisse tirer profit. Il est utile & profitable, tant de jour que de nuit, ainsi qu'il sera declaré cy-apres en chacune de ses particularitez. Il aime sur tout le terroir gras, friable, & en un mot le terroir fromenteaux : le laboureur aussi s'aime en tel terroir : mais le noyer ne refuse aucun air, ny aucune terre: car il est merveilleusement souffrant. Pour le planter il faut choisir de ces noix & noyers qui portent abondance de fruit, qui ont la cocque déliée, blanches, pleines, & grosses. Et pour le faire venir, on peut mettre des noix la pointe en bas, ou planter des rejettons de belle venuë, & c'est en Novembre & Decembre aux païs chauds, & en Fevrier & Mars aux païs froids, & en quelles des deux saisons vous verrez les lieux temperez : mais il faut observer que les voulans faire venir de noix audit tems de Novembre & Decembre il faut que la noix que vous voudrez pour cét effet enterrer, soit de l'année, belle de cocque, bien saine, & bien seche, & si c'est aux mois de Fevrier & de Mars, il faut comme est l'opinion d'aucuns, que la noix ait trempé quatre ou cinq jours auparavant en urine d'enfant, ou bien comme j'estime, en lait de vache: car le noyer qui en sortira portera des noix, si peu, ny au manger, ny en huile, que si c'étoit d'amandes douces. *Planter noyaux.*

Si vous voulez que cét arbre vienne beau, & plus foisonnant en noix de bon goût, il le faut transplanter, mais qu'il soit couvert du tout de la terre où il est venu, soit d'ente ou autrement : & en le transplantant, quelques-uns ne trouvent bon qu'on ébatbe ses racines, ainsi qu'on fait aux autres arbres : mais d'autant qu'il prend pied & vigueur de ses meres racines, lesquelles soulagées de tels surcroîts se rendent plus puissantes : plus penetrantes dans terre, & hument à plus grands traits l'humeur d'icelle, je serois d'avis qu'en le transplantant (ce qui se doit faire lors qu'il n'est que de deux ou trois ans) on luy ôte pour ce coup ce trop de racines, qu'on peut à bon droit appeller bâtardes. Ce quant à épointer les mêmes maîtresses racines, il le faut faire pour leur ouvrir la bouche, pour mieux succer l'humeur & le lait, s'il le faut ainsi dire, de la nouvelle nour- *Transplanter noyers.*

Fosses à planter ou transplanter. rice que leur donnez pour le regard des trous & fossez où les remuerez, il les faut creuser en grande profondeur & largeur, & les meubler tout à l'entour, & laisser de trente à quarante pieds d'intervalle, entre lesdites fosses, afin qu'ils puissent étendre leurs branches : lesquelles couvrent & occupent grand espace à l'entour, & s'ils étoient plus prés l'un de l'autre, leurs branches s'entreposeroient là où ils demandent avoir les côtez francs. Voilà pourquoy il est expedient de les planter sur les bords des terres le long des chemins : car par ce moyen ce grand entour de leurs branches ne nuit aux terres semées qu'a demi, & par ce moyen le mirouër de la desblée de l'année ne sera gueres éloigné du laboureur : lequel tient pour certain presage de grande abondance de froment, par la fertilité & abondance de noix. De ranger un arbre d'autre espece parmy eux, il n'est non plus utile que de mettre un petit compagnon entre deux grands Seigneurs ; car *Presage de fertilité par le noyer.* les noyers qui sont naturellement grands mineurs avec leurs grandes racines, luy ôteront sa nourriture jusques dans la fosse, & les couvrans par en haut luy ôteront le Soleil, & la liberté de l'air aussi : mais parce que les choses de ce monde *Noyers doivent être seuls.* sont ainsi composées, qu'il n'est aucun qu'il n'ait quelque adversaire, il ne faut loger le noyer, soit au planter, ou transplanter auprés du chêne, ny même le mettre en la fosse où un chêne aura été planté autre fois, parce que ces deux arbres ont *Chesne ennemy du noyer.* une haine naturelle l'un à l'autre, & ne peuvent compatir ensemble.

On ente le noyer en Fevrier en luy-même, & en prunier en un tronc fendu, bien que le noyer ne profite pas beaucoup d'être enté ailleurs qu'en soy-même, parce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres. On le doit bécher à l'entour, afin que pour l'herbe il ne vienne creux : On le doit transplanter en lieux secs & chauds au mois d'Octobre quand les feuilles sont tombées, & encor mieux en Novembre, & en lieux froids en Fevrier & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ce tems.

Noyer battu fertil. C'est chose admirable de cét arbre, que plus il est battu tous les ans, l'année suivante il porte du fruit en grande abondance, & que ces rameaux sont pressez & rompus : à raison dequoy les bons ménagers sont diligens à couper les rameux de tels arbres, & font encore de grandes incisions avec le fer au tronc & tige d'iceluy.

Cocque de noix tendre. Si à son tronc ou à ses racines vous épandez souvent des cendres, la noix en aura la cocque plus tendre, & le noyau plus fragile. Il croitra plus beau & bientôt portera fruit, si vous mettez dans son tronc jusques à la moëlle un clou de cuivre, ou un coin de bois. Il ne perdra point son fruit si vous pendez à une de ses branches, ou luy liez à l'entour de sa racine de boüillon blanc, ou drapeau de fustaine déchiré & pris d'un fumier.

Les noix viendront sans cocque, si vous cassez la noix sans briser ou froisser le noyau, puis enveloppez ledit noyau dans de laine ou feuilles fraîches de vigne, & ainsi l'enterrez. Si le noyer vous fâche pour le mal qu'il peut apporter à ses arbres voisins, le ferez secher & mourir incontinant, si vous plantez dans sa racine un clou bien chaud, ou un coin de meurte, ou mettez dans ses racines des féves, ou un linge trempé aux fleurs des femmes.

La recolte de noix se doit faire quand elles commencent à se dépoüiller de leurs écorces : non pour les serrer si-tôt qu'elles seront cueillies : car il les faut secher au Soleil auparavant.

Les profits que le noyer rend à son maître sont infinis : car il luy donne dequoy faire des confitures excellentes, prenant ses noix environ la S. Jean : il luy donne

donne du bois pour sa cuisine, l'émondant du bois mort, dont il est assez souvent chargé : mais à couper ce bois mort, il faut se prendre garde de ne le couper en rond, parce que c'est donner ouverture & entrée à la pluye qui y croupit, & par trait de temps il pourrit jusques au cœur : mais le faut couper en biais, & en talus, à ce que la pluye ne s'y arrête. Il luy donne l'écorce utile aux choses cy-aprés declarées : il luy donne la cocque dont est faite bonne cendre, il lui donne le noyau pour sa table, & pour sa cuisine, & pour la lampe : Encor du marc d'iceluy noyau on fait de la chandelle au païs ou l'huile de noix a grand cours. Il lui donne l'entre-deux & cartilage dudit noyau, laquelle seché à l'hombre dés que le cerneau est fait, & puis mise en poudre & bûë avec deux doigts de bon vin vermeil, appaise la douleur de colique : voire même le fruit qu'il donne, étant devenu de rebut comme la noix vieille & tout moisie, ne laisse pourtant de bien servir : car si vous la brûlez legerement ou avec un fer chaud la pressez doucement, l'huile qu'en sortira est singulier pour ôter les meurtrissures qui sont faites d'un coup orbe donné, soit aux yeux, soit ailleurs, au visage, ou autre partie du corps : la noix vieille sert aussi à d'autres choses que nous dirons incontinent. Le bois du noyer est bon & propre à estre mis en œuvre, à faire de beaux ouvrages, à cause qu'il est lissé & poli de son naturel. *Bois de noyer.*

Les petits germes des noyers, que les Latins appelloient *Juli*, & qui paroissent en Mars, sechez, puis pulverisez, & bûs avec vin blanc le poids d'un écu, profitent infiniment aux suffocations de la matrice. L'huile de noix bû à la quantité de cinq ou six onces guerit la colique : si vous mêlez quelque peu de chaux parmi huile de noix, ce sera un liniment fort singulier pour les tumeurs & contractions des nerfs : l'huile vieil de noix guerit la tigne.

Si vous pilez les écorces vertes de noix, & les jettez en eau puis épandez cette eau sur terre, il en sortira une grande quantité de vers, profitable pour les pescheurs : Si vous faites boüillir dans un chauderon ses écorces, lors qu'elles sont tombées de l'arbre pour estre écloses d'elles-mêmes, & de cette eau frotez quelque bois blanc que ce soit, il deviendra de couleur de noyer, même en deviendra plus beau. *Ecorce de noix.*

Aucuns font tremper écorces de racines de noyer en vinaigre, puis les appliquent sur les poignets de ceux qui ont la fievre. Cela attire toute la chaleur de la fiévre : mais enleve la peau du poignet. *Ecorce de noyer.*

L'on fait une composition souveraine contre la peste, comme nous avons dit au Chapitre de la Ruë, avec deux vieilles noix, trois figues, & vingt feüilles de Ruë, & un grain de sel. *Mithriat.*

La noix enfermée dans un poulet ou chapon que l'on fait cuire, est cause que le poulet ou chapon en est plûtôt cuit. *Cuire chapon.*

L'eau distilée de noix non encores meures, & cueillies environ la S. Jean, est singuliere pour chasser les fiévres tierces ; si on en boit environ quatre ou cinq doigts. *Fiévres tierces.*

La noix tant fraîche que seche, moins toutefois la seche, est de difficile digestion, fait douleur de tête, & nuit à la toux, & à la courte haleine, & pour cela il en faut user sobrement.

Faites tréper des noix toutes entieres avec leur coquille & écorce en eau suffisante, jusques à tant que leur coquille soit bien remolie & humectée, & que leur noyau se puisse dépoüiller facilement de la membrane qui les couvre, à la façon de noix vertes : cela fait, prenez les noyaux ainsi dépoüillez, laissez-les tremper

dans un pot bien couvert en fort bonne eau de vie : baillez deux jours aprés, deux ou trois de ces noyaux entiers à la femme qui ne peut avoir ses fleurs, l'espace de huit ou dix jours avant le temps accoûtumé de ses mois, au matin aprés avoir été purgée auparavant : ce remede n'a sont second pour provoquer les mois arrêtez : chose experimentée.

Quant est de la garde & confiture, nous en parlerons en son lieu.

Si le jour même qu'aurez été mordus de chien, duquel soyez en doute s'il est enragé, vous mettez sur la morsure une vieille noix bien broyée, puis l'ôtez & la jettez à une poule ou coq affamé, si elle la mange & ne meurt point, c'est signe que le chien qui a mordu, n'est enragé : mais si elle meurt, c'est signe qu'il estoit enragé, & pour cette cause il faut dans trois jours pourvoir à la maladie.

De l'Olivier. CHAP. XXXIV.

L'Olivier est une espece d'arbre pour la plûpart petit, toufu & rond : car il y en a aussi de grands de branches, épais, & mal ordonnez : & les uns & les autres se contentant de petit fond de terre : car ils viennent en plusieurs endroits sur la terre, minse, assise sur un rocher & sur la terre, côtoyée de prés de quelque gros grez : voilà comme l'olivier s'abituë par tout, quelque mal-aisé que soit le lieu, pourveu qu'il ait l'air chaud, & le vent de Levant & de Midy à commandement. Qui luy voudroit precisément attribuer tel terroir que la vigne demande, il se tromperoit : car l'olivier ne merite pas d'être si bien logé que la vigne, & se contente de beaucoup moins que la vigne ne fait. Si vous luy donnez bon fond de terre grasse avec le Soleil & vent qu'il demande d'ailleurs, ne doutez pas qu'il ne porte davantage. Il ne faut pas faire état des oliviers aux païs froids, & aux païs chauds, il n'y a point de choix ni de rebut de regards, quant à cét arbre.

Planter olivier. L'olivier se perpetuë de luy-même par les jettons qu'il met hors de son pied, qu'en certain païs on appelle Estaque : car estans arrachez sans offense, & plantez ailleurs, ils croissent assez tôt : & pour leur preparer une belle venuë, il leur faut creuser les fosses où vous voudrez les loger un an auparavant en profondeur de quatre pieds : & si ne pouvez avoir des trous preparez dés ledit tems, & soyez contrains de les mettre dãs de plus recens, il vous faut preparer & purger lesdits trous pour y faire brûler de la fueille & branchage de l'olivier, ou à tout le moins de la paille : car le feu cõsume le mauvais suc de la terre dudit trou, ce que le Soleil d'une année auroit fait peu à peu. Quelques-uns veulét qu'étant piqué de branche, il ne soit mis en terroir si gras, parce que l'huile n'en sortiroit si excellent que s'il estoit mis en terroir peu gras, & peu maigre, ce qui a apparence de verité, soit l'un ou l'autre, il veút estre labouré tous les ans par grands sillons au pied : & qui en feroit autãt à l'olivier, il feroit encor mieux. Sur tout il ne veut ses racines estre pressées, mais qu'elles soiét au large : & si vous luy donnez du fumier, qui est ce qu'il aime, donnez luy celuy de chevre, ou de cheval bien pourri : & ce aprés qu'il sera labouré au pied, afin que le fumier se puisse bien incorporer avec la terre qui est labourée. Aprés qu'il sera planté, ne le délogez de là que quatre ou cinq ans aprés, & même ne vous hazardez à faire cela, si la tige n'en est grosse comme le bras, & l'enlevant levez aussi toute la motte de la terre mere, à laquelle ses racines tiennent, & au transplanter, donnez-luy les mêmes regards qu'il auroit auparavant.

Enter olivier. Vous le pourrez enter en luy-même, & il portera plus grosses olives, & plus franches, ou en olivier sauvage, ce qui n'est de tel profit que sur le franc. *Enter olivier sur vigne.* Les Italiens l'entent sur la vigne, perçans le sep de la vigne res de terre, & mettent dãs ce

trou un rameau d'olivier, pour le plus prez attirer la nourriture, & la qualité vineuse d'icelui sep, au long duquel ils mettent quelque pau au gros pieu pour lui aider à porter la pesanteur de l'ente quand il est grand, & les olives de telle ente sont participans du goût de l'un & de l'autre. Tel essay n'est à condamner, parce que la flexibilité de nature est montrée, laquelle se laisse mener à faire un fruit bâtard par l'accouplement de deux droits & legitimes: mais l'effet de tel essay ne tourne à profit, ne pour en confire l'olive, ne pour en tirer l'huile omphacin, n'autre choses, ausquelles fins l'olivier nous a esté donné de Dieu. Et à dire vrai, le mélange des especes & racines differentes des arbres, si elle n'est selon leurs vertus naturelles, & sympathies parfaitement mesurée & appuyée par raison, c'est plûtost une monstruosité & forcement de nature, qu'une production profitable à la santé de l'homme, ni à son épargne: moins en sont je ne sçay combien de sortes de pommes, poires & guines, ainsi mises en avant par effort fait à la nature sans raison, plus admirables à l'œil que de profit au corps de l'homme, moyens toutesfois de lui épuiser la bourse, s'il n'a le jugement bon pour choisir ce qui lui est de profit en son jardin, & ce qui lui est utile pour maintenir sa santé. Mais laissons ces sermons pour r'entrer au traité de l'olivier: lequel a plus de beauté en soi, & plus de profit pour son maître s'il est contenu en mediocre stature, & s'étend en large, que s'il se jette en hauteur; car de plus grande hauteur que de dix pieds quelque peu plus, il s'en ensuit la chûte de sa fleur, & les froissis de ses branches hautes, quand les vents forts ont cours, dont lui arrive sa perte du fruit, lors qu'il en est bié chargé. A cette cause en plusieurs lieux on leur fait baisser les rameaux & branches qui montent en haut, ne se soucians qu'ils soient en rond, parce qu'étans ainsi reduits ils sont exempts des orages, & foisonnent mieux en fruit: & si l'olivier se veut neanmoins trop hausser, il lui faudra couper ces surcroits de rameaux ou branches. Ce que vous ferez aprés que la cueillette des olives sera faite: Il est vrai qu'il faut que l'olivier soit crû de huit ans avant que le châtrer par la serpe des brâches d'en haut: car des rejettons qui viennent au pied & le long de la tige, on n'en doit refuir la taille quelque jeune que l'olivier puisse être. Le profit qui provient de l'un & de l'autre c'est qu'il en foisonne mieux en fruit; c'est pourquoi l'on dit communement, que celui qui le laboure le supplie de fructifier: & celui qui le fume a sa requeste enterinée: mais celui qui le taille le contraint entierement à fructifier: estant le naturel de l'olivier tel, comme dit Quintilien, que lui estant retranché & denué de ses rameaux qui se jettent en haut, il s'épand en rond & en large, & ayant plus de rameaux, il porte aussi plus de fruit: d'autant que l'olivier de son naturel est luxurieux, soit en fruit, ou en rameaux. Il arrive souvent à l'olivier qu'il produit un seul rameau, excedant en beauté & hauteur tous les autres. Quand cela arrive, il le faut couper sans delay: car c'est signe que l'arbre par longueur de tems addresse tout son effet en cet endroit, & ne suppléera au demeurant: ce qui lui causera une sterilité à la fin. Si bien l'olivier veut être depeuplé de ses rameaux pour mieux fructifier, si est-ce que s'il les perd de coups de gaule en abbattant les olives, il en amoindrit grandement, & en recule sa fertilité. Voilà pourquoi en faisant la cueillette des olives vous ne le devez abbattre aucunement, mais avoir des échelles portées sur pied de chévre pour vous élever aussi haut qu'il faut pour cueillir les olives à la main. Il y a des païs où les oliviers demeurent un an sans porter, & l'an aprés ils portent du fruit sans fonds en mesure, comme en Portugal. Faudra sur tout prendre garde d'obvier aux inconveniens & dommages ausquels l'oli-

Châtrer l'olivier.

Olivier mensé.

vier est sujet. Plusieurs fois aux lieux secs ou humides, les oliviers sont gâté & tous couverts de mousse, laquelle faut couper, autrement l'olivier n'abondera en fruit ny en feuillage.

Quelquesfois l'olivier, bien qu'il soit beau, ne rapporte fruits : & alors il faut luy percer la tige d'outre en outre d'un virebrequin, & mettre bien avant un greffe ou rameau verd d'olivier sauvage, ou d'un autre olivier fertile de chaque côté du trou : puis fermer tous les deux trous de mortier empaillé, & l'arbre comme renouvellé sera fertile par ce greffe enté : d'autres en tel besoin le déchaussent & luy renouvellent son assiette. Encore sans le déchausser on le peut aider avec de la lie d'olives non salée, avec l'urine d'homme vieille, ou urine vieille de pourceaux.

Il arrive souvent que le fruit est gâté & perdu par la malice de la terre où il est planté : on y doit ainsi remedier : il faut déchausser l'arbre bien bas au tour, & y mettre de la chaux, plus ou moins selon la grandeur de l'arbre ; car le petit n'en demande gueres.

L'olivier porte des fruits ou des fleurs,& par une secrete maladie qui est en luy, il ne le peut porter à maturité, quand cela s'offre, il luy faut découvrir le tronc tout à l'entour, puis y mettre lie d'huile mêlée avec eau douce.

Quelquesfois l'olivier seche,ce qui peut venir à raison des vers & autres vermines qui gâtent & rongent ses racines, il faut arrouser son pied d'huile d'olive.

Il arrive aussi que le fruit de l'olivier tombe sans meurir:pour y donner remede prenez une feve qui ait un cossot dedans,& fermez le trou avec la cire : aprés prenez une motte de terre d'auprés la racine de l'olivier, & y mettez la féve, & la couvrez ainsi de terre, & le fruit de l'olivier ne tombera.

Il faut sur tout garder les oliviers de tourterelles,étourneaux,& autres semblables oiseaux, qui en sont frians. De l'olivier & olives, voyez plus amplement au second Livre : & de l'huile, en ce Troisiéme.

Du Dattier & Palmier. CHAP. XXXV.

LE dattier à grand peine porte fruit en ces païs ; & s'il en porte, c'est bien tard : il veut avoir un païs ou air chaud, ou temperé : & le fruit qu'il fait,se meurit avant que l'olivier soit bon. Il aime une terre legere & sablonneuse, & sans culture, ou champêtre : & la plante doit estre d'Avril ou de May,de petite plante avec la racine. On seme le noyau frais en Octobre, & on doit mêler de la cendre avec de la terre,là où on le plante;& pour le faire croître & porter beau fruit, l'arrouser de lie de vin. Voyez au 2. Livre.

Celuy qui aura soin de sa santé, ne mangera dattes que le moins qu'il pourra, parce qu'elles excitent une douleur de tête, obstructions, tranchées de ventre & d'estomach : Elles arrêtent neanmoins le flux de ventre, & mises en gargarismes guerissent les erosions & chancres qui viennent en la bouche.

Du Châtaigner. CHAP. XXXVI.

LE châtaigner est une espece d'arbre fort grand, haut & gros,non gueres different au noyer, lequel porte un fruit fort profitable, & qui n'a son pareil, soit qu'on aye égard à sa forme,ou à son naturel,ou qu'on considere la nourriture qu'il donne à l'homme,ainsi qu'on peut voir en Auvergne, Savoye Perigord, & Limosin, & sur tout en Lyonnois, & Dauphiné, ou les marrons croissent. En ces païs principalement en Perigord, la pluspart des forests sont châtaignets. Une infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruit, il se mange boüilli, tantôt rosti, une autrefois en pain, tantôt en boüillie avec le lait, tantôt en farine cuite en

autre

autre sorte. Cét arbre se plait en terroir, regardant plûtôt le Septentrion, vers la Bize ou Tramontane, & étant humide, que sec, & ayant regard au Midy : d'autant qu'il aime mieux l'ombre que le Soleil, les vallons que les montagnes, la terre molle, que celle qui est dure & massive, la terre legere, non la sablonneuse ni argilleuse. Pour avoir des châtaignes à foison, il vaut mieux le semer que planter en un terroir bien travaillé & nettoyé, au mois de Mars, mettant dans terre à un pied de profond châtaignes grandes & bien meures la pointe en haut, quatre ou six ensemble, éloignées l'une de l'autre d'une brassée : & deux ou trois ans apres les planter ailleurs à quarante pieds d'intervalle entre deux pour le grand espace qu'il prend à l'entour de luy avec ses branches. Si vous le voulez faire venir de branche, il faut qu'il ait racine ; car d'en faire de luy - même, si vous le picquez de bouture, il n'en fera jamais : le plus certain est de le faire venir de son fruit même, l'entant comme il est dit : Toutesfois pour être provigné, plantant dans terre de ses nouveaux jettons. Il ne refuse d'etre enté en fente ou en canon en Mars, Avril, & May sur soy même, ou sur le fond, ou sur le saule : mais il se meurt & porte fruit d'un goût peu agreable.

La recolte des châtaignes se doit faire en Automne, en le gardant lors qu'on voit leur écorce s'ouvrir & leur fruit tomber, bien que si on le veut garder longtemps, le meilleur est de les abbattre avec perches encores vertes, sans attendre qu'elles tombent, car telles ne se gardent que quinze jours, si on ne les seche à la fumée. *Recolte des châtaignes.*

La façon de garder des châtaignes, est de les couvrir de noix communes ; car la noix commune a la vertu de dessecher & de consumer l'humeur excrementeux de toutes choses où elle est appliquée, ou bien les cueillir mediocrement meures au declin de la Lune, & les mettre en lieu frais dans du sable, ou en quelque vase ; mais que ce soit à la fraîcheur, & si bien bouché, qu'il n'y puisse entrer aucun air, autrement elles seroient corrompuës. *Pour garder les châtaignes.*

La châtaigne plus belle, mieux nourrie, & plus plaisante de toutes est celle qui croît au pays de Lyonnois, que l'on appelle Marrons de Lyon, où je n'ay pû sçavoir d'où on a pris ce nom. *Marrons de châtaigner.*

La cendre du bois de châtaigner n'est bonne à faire lessive, d'autant qu'elle tache si fort les linges, qu'on ne peut oster la tache. *Cendre de châtaigner.*

Les châtaignes avec vinaigre, & farine d'orge, appliquées en forme de cataplâme sur les mammelles dures, les amollissent ; pilées avec sel & miel sont appliquez sur la morsure de chiens enragez. L'écorce d'icelle entre le plus souvent aux lessives, que l'on ordonne pour rendre les cheveux blonds : l'écorce interieure rougeatre d'icelles, de laquelle est couverte la peulpe blanche, buë le pois de deux dragmes, arreste toute sorte de flux de ventre & de sang, les fleurs blanches des femmes avec égale quantité d'yvoire : Les châtaignes, parce qu'elles sont flatueuses, rendent les personnes libidineuses, mangées excessivement, engendrent douleur de teste, enflent, durcissent le ventre, & sont de difficile digestion : celles qui sont cuites sous les cendres, sont moins dommageables, que les cruës, ou bouillies : si on les mange au poivre, & sel, ou sucre. *Dureté de mammelles. Cheveux blonds.*

Du Pin. CHAP. XXXVII.

LE Pin demande une terre sabloneuse, legere & pierreuse, & vient aux terroirs de rebut, tels que sont plusieurs aux côtes de la grande mer. On le plante en Octobre & Novembre, & on ne le transporte que trois ans apres, & le faut loger en terre bien bêchées & fumée de fumier de cheval. Cet arbre est contraire

au noyer, veu qu'il profite à tout ce qui est planté ou semé sous son ombre, aussi n'est-il pas si incommode, que le Soleil & le vent n'ait libre accez à ce qui luy est joignant, & sous luy. Les noyaux de pin pour les garder, doivent être mis avec leurs coquilles en pots neufs pleins de terre.

Ceux qui sont pulmoniques de longue maladie, doivent chercher l'air des forests, où il y a des pins, parce que tel air leur est profitable. Leurs noyaux trempez en eau tiede pour leur oster leur qualité huileuse & acrimonie, mangez souvent, guerissent les douleurs de nerfs, & d'os, les paralytiques, stupides, tremblans, pulmoniques, asthamatiques, ulceres des poûmons, des reins & de la vessie, les ardeurs d'urine, engraissent les maigres & tabides, excitent les languides au jeu des dames : guerissent les erosions du ventricule, pris avec eau de plantin, ou jus de pourpier. Les noix recentes de pin distillées par alembic rendent un eau pour effacer les rides du visage, & empêcher la grosseur des mammelles, appliquez y un linge trempé en cette eau. Voyez au second Livre.

Du Prunier. CHAP. XXXVIII.

LE Prunier est un arbre commun à toutes conditions de pays, bien que le prunier de Damas se refait & se plait mieux en pays secs & d'air chaud, qu'il ne fait ailleurs. Le prunier est d'aisé venuë, & multiplie infiniment : car s'il est introduit en endroit de parterre, en peu de tems il se saisit de tout le lieu, & s'il est planté d'un côté d'une muraille, il resout peu apres de l'autre côté d'icelle, & si on le met entre deux, il ne veut être fumé, parce que le fumier luy fait devenir le fruit vermoulus & aisé à se gâter : mais il demande d'être souvent béché au pied tout à l'entour, dessus l'enceinte de ses racines, & arrousé en temps sec. Il vient de noyau l'enterrant en terre grasse un pied de profondeur, & cet en Novembre ou en Fevrier, ayant fait tremper auparavant le noyau par trois jours en lessive, ou plus long-tems, en eau mélée de canelle, si vous luy voulez donner une odeur aromatique ; ou bien du plant, ayant racine, dans une fosse peu creusée; parce qu'il n'approfondit pas beaucoup, toutesfois bien meublé & penetrable tout autour pour lui donner assiette aisé & planturеuse. Il vient aussi cômodement enté en écusson & sur lui, & sur le guinier, ou en fente, tant sur les deux, que sur pommier, amandier, pêcher, ou cormier, desquelles entes le plus à propos est celuy qui est assis ou sur luy ou sur le guinier : car les autres degenerent de la nature de la prune, & comme bâtards, tant en la grosseur qu'au vray goût d'icelle. Le temps pour l'enter est en Fevrier ou Mars, & encore plûtôt en tronc, qu'en écorce.

Il y a une sorte de gale qui le prend, ou pour lui laisser croupir & enviellir la gomme qu'il jette, ou pour la mousse qu'il amasse, pour cela il faut égommer à l'entrée de la froide saison de l'année, & l'émousser avec gros linges ou émousoire de poil de cheval en tout tems. Il lui arrive aussi une indisposition procedant de la faute du labeur au pied, ou de la taille du bois pourri & vermoulu dont il se retortille par pelottons, tantost en un, & tantost en plusieurs endroits, qui est une maladie laquelle étant negligée, le saisit à la fin d'un bout à autre, & le perd, & pour cela si-tôt que vous le verrez ainsi retortiller & emmonceler, il luy faut couper à net tout ce bois malade, jusques au sain & entier de la branche dont il se meurt, & le labourer au pied fort & ferme, pour lui oster cette mauvaise humeur qui lui gâte ainsi son bois. Ils devient aussi quelquefois par quelque cause occulte si langouri qu'il en laisse de porter fruit : pour le renouveller il faut découvrir ses racines, & verser par dessus de lie d'huile mélée avec eau, ou bien du pissat de bœuf, ou urine d'homme, ou bien épandre par dessus ses racines, des cendres de serment bien cuittes.

Prunier indispos.

Prunier langoureux.

En general toutes prunes sont froides & humides plus ou moins: les douces, moins froides, les aigres & rudes plus.

Les prunes douces ont vertu de lâcher le ventre, toutesfois elles auront une vertu plus purgative, si alors que le prunier est jeune, l'on ôte une partie de la moëlle de son tronc, ou de l'un de ses rameaux, & on l'emplit de scammonée. Elles auront pareillement vertu de faire dormir si on y met du suc de mandragore, ou d'opium. Les prunes aigres ont vertu de serrer le ventre. L'on fait grand cas en Provence des prunes de Brignoles, pour leur plaisant goût: En France & par tout des prunes de Damas, qui sont de trois sortes, noires, rouges, & violettes, toutes fort excellentes au pays de Touraine, qui en envoye par toute la France des seches, dont l'on use en tout temps. L'on estime beaucoup aussi les prunes de Perdrigone, pour leur grosseur & plaisant goût: encores d'avantage les Dattes fort rares en ce pays, comme approchantes aux dattes étrangeres, ayant un goût plaisant sur toutes.

Prunes laxatives.

Prunes dormitives.

Prunes de Brignoles.

L'on estime bien les pruneaux de Rheins secs, pour l'aigreur plaisante qu'ils ont.

Du Grenadier. CHAP. XXXIX.

LE Grenadier est un arbre de peu de culture, peu agreable à voir pour son laid branchage, & ramage: mais tandis qu'il porte son fruit venu à parfaite maturité, éclos, écartelé, & comme étalé sa cotte, c'est l'arbre le plus beau de tous: la structure de la fleur & fruit duquel, à bien la considerer est un œuvre de nature admirable, il n'y a ni pluye, ni ardent Soleil, ni presque vieillesse, qui luy puisse ôter son lustre de rubis. Et toutefois tel qu'il est, il vient sans delicat entretient, tantôt parmi les hayes des chemins. Il demande un païs chaud, où le Soleil ne lui soit point épargné, & s'il se rencontre d'être assis en terre grasse, il en fait bien son profit, estant en cela de la nature & condition de l'olivier: dont a été parlé cy-devant. Et s'il est en tel pas qui lui est propre, il ne faut parler de le bêcher: car il ne fait cas, non pas de se voir assiegé d'un gros tas de pierres, non pas même de sortir au travers d'une muraille ruineuse, & porte bon & beau fruit, mais aux païs froids où il vient mal, il le faut bêcher & labourer au pied deux fois l'an, en Automne & au Printemps. Il vient ou de la racine ou de greffe mise en fente sur lui-même, & cet en Mars & Avril: & si vous le voulez planter de branche ayant racine, il le faut prendre de la grosseur du poing, & lui égayer sa fosse. Quelques-uns le veulent mettre dans terre avec un pieu, comme un plançon de saule: mais je ne trouve pas que cette façon de le planter soit de profit. Le Grenadier ne perdra sa fleur, si lors qu'il est fleuri vous environnez son tronc de cercle de plomb, ou de la dépoüille de serpent.

Le vin de grenades est fait de cette façon, l'on prend les grains meurs bien nettoyez de leurs membranes, on les met sous la presse, on l'exprime soudain, on le coule par des sacs à ce commodes, on le met reposer dans des tonneaux, jusques à tant qu'il soit depuré, enfin, on jette huile par dessus, afin qu'il ne se corrompe, ou aigrisse.

Vin de grenades.

La pomme & grenade enfermée dans un pot de terre neuf, bien couvert & bouché d'argille, mis au four, & enfin si bien sechée qu'elle se puisse rediger en poudre, telle poudre prise le poids de demi écu avec vin vermeil, profite merveilleusement au flux dyssenterique. Les fleurs interieures de grenades preparées en conserve avec succre, ont une vertu incroyable pour arrêter toutes sortes de flux de matrice, soit blanc ou rouge, prise le poids de demie once avec jus de grenades

nades aigres ou [illegible], ou eau ferrée : pour arrêter aussi le flux dysenteri[illegible], la gonorrhée, le flux de semence, le flux lienterique, & celiaque. Les grains de grenades aigres seches & mises en poudre, puis mêlez le poids d'une avec une dragme d'encens pulverisée pris tous les matins le poids de deux dragmes de cette poudre, arrêtent les fleurs blanches.

Du Cormier. CHAP. XL.

LE Cormier, que les Latins appellent *Sorbus*, tant mâle que femelle, aime un lieu froid, humide & montagneux, en lieu chaud & plein il ne profite aucunement. Il doit estre semé de noyau, & on le plante de ses rejettons en Fevrier & en Mars. On l'ente à la fin de Mars & en Avril en luy-même, sur épine, ou coignier, & sur pomme-poire, & à l'écorce, & en tronc. Il faut le bêcher souvent, & l'arrouser, qui peut, luy mettre du fumier mélé avec cendres en fosses fort profondes.

On cueille les cormes non encores meures en Automne, on les amasse par poignées liées, où on les range sur de la paille, afin de les laisser meurir : autrement on ne les pourroit manger pour leur âpreté.

Le bois de cormier est fort solide & dur, & pour cela est fort propre à faire des tables & autres ouvrages de menuiserie.

L'on fait vin de cormes comme de poires. Les cormes ont vertu de restraindre le flux de ventre : pour cét effet, l'on peut faire secher au Soleil les cormes avant qu'elles soient meures, puis en user.

Celuy qui aura été atteint de morsure de chien enragé, ou autrement, ne doit dormir ou reposer sous l'ombre du cormier, autrement il sera en danger de retourner en sa premiere rage : telle vertu a le cormier d'exciter & renouveller une rage assoupie.

Du Cornilier. CHAP. XLI.

LE Cornilier, que les Latins appellent *Cornus*, *Crania*, ou *Cranias*, ainsi dit, parce que son tronc est si solide, & noüeux, qu'il semble estre corne. Tant mâle que femelle, il veut estre cultivé en terre grasse, & sablonneuse, au reste planté & enté de même façon que le cormier, sur tout ne le faut planter prés des mouches à miel, ou permettre que de soy même il paisse & croisse : d'autant que les moûches à miel ayans goûté de ses fleurs, prennent un flux de ventre dont elles meurent soudain : l'on voit le contraire venir aux hommes, qui pour avoir mangé de cornilles, ou de conserve faite de fleurs ou de fruit de cornillier, ont le ventre dur. Son fruit appellé des François corneilles est long & rond à la forme de l'olive, & ne meurit qu'en Automne, devenant rouge, ou de couleur de cire, il contient au dedans de sa poulpe un os pierreux. L'on fait de sa chair ou poulpe une confection en forme de cotignac, avec succre, qui est fort singuliere pour le flux dissenterique : & arrête les mois des femmes.

Du Guindolier, dit Iujubier. CHAP. XLII.

LE Guindolier est un arbre rare en France : mais commun en Provence, principalement aux environs du pont S. Esprit & en Languedoc. C'est un arbre de grand enceinte, & en haut & large, qui naturellement veut estre logé en pays chaud, se souciant peu du terroir où il est mis : aussi en plusieurs Villes de Provence on en voit aux carrefours, & aux places publiques. Mais si vous le voulez avoir aux pays froids, il ne le faut pas negliger ainsi : car il luy faut donner assiette de terre grasse, le fumier de fiente de pigeons, le côtoyer de quelque meur qui reverbere le Soleil du Midy, duquel sur tout il le faut faire à plein

rejoüissant. Il vient tantôt de noyau : enterrant trois ou quatre noyaux ensemble les pointes en bas, en trous d'un pied de profond : & comblant lesdits trous de bon fumier de vache, entremêlé de cendres de serment, & ce en Avril, au païs chaud, & May en celuy qui est froid. Et apres qu'il aura levé & qu'il sera un peu gros, ce qui arrivera dix huit mois ou deux ans apres, lors vous le remuerez ailleurs, par l'observation cy-dessus, selon le païs chaud ou froid. On le plante aussi de vive racine, quand il pousse des rejettons qui sont chevelus & barbus, les arrachant & dégageant doucement d'avec les maîtresses racines de l'arbre, de peur de couper leur cheveleure, & les plantant en trous preparez dés quinze jours au precedent, en terre bien meublée, & cet en Mars. Quant est de la bouture pour les en faire venir, elle n'est si certaine qu'on s'y doive amuser, mais de l'enter en fente sur luy-même, ou sur nefflier, ou sur coignier, vous le pouvez faire : mais étant enté sur luy, les Guindoles en seront plus grosses & de meilleur goût comme generalement, est tout fruit d'arbre enté sur son espece même. Quelques-uns veulent dire qu'il se plait durant l'Hyver, d'être entouré d'un amas de pierres, & l'Eté venu qu'elles soyent ôtées, & qu'il demande aussi qu'on luy mette souvent à ses racines du fumier de bœuf : mais aux païs où il y en a de si grandes plantes, on ne luy fait point de tel service, qui y porte infiniment de beau & bon fruit.

Du Laurier. Chap. XLIII.

LE Laurier est un arbre assez commun: par ce qu'il vient en toute terre, voire à travers des clapiers & monceaux de pierre. Il sort plusiurs fois de dessous les fondemens d'une muraille. Il se laisse aussi cultiver en tous pays : mais son naturel est d'être aux païs chauds ou temperez, & étant porté aux païs froids, il ne le faut ainsi negliger : car il le faut placer en bon fonds de terre grasse & solide pres d'une muraille où le Soleil batte à plaisir, il luy soit rebatu, le fumier à l'entrée de l'Hyver, l'emanteler & couvrir de foirre long à la saison de l'Hyver, ou bien l'encasser des nattes : le bécher les quatre ou cinq premieres années de sa venuë, en Mars & Avril. Et si il vient à être incommodé de la gelée, & que ses feuilles fletrissent & le bois luy noircisse, il le faudra ressaper à rez de chaussée en Mars, si le froid avance en cette année : car le fumier luy aura maintenu les racines, & se retablira en sa vigueur & en son entier : & ne manquera de foisonner promptement en ressources & drageons, qui sont bons à provigner l'an d'apres au mois de Mars auquel tems la seve leur vient à l'écorce : si vous en voulez avoir grand nombre. Il prend aussi de bouture, pourveu qu'elle soit fait en terre noire & grasse, qui soit humide : le tems de la planter de vive racine, de plante, & de branche est en Automne, ou Prime-vere. On le seme aux saisons susdites un pied sous terre, & quatre graines ensemble : & quand un an a pasé, vous le devez planter où vous voulez qu'il demeure. Il ne le faut semer ny planter proche de la traille ou plant de vigne, parce que le laurier est ennemy de la vigne, à cause de son ombrage, & de sa chaleur, qui ôte l'accroissement de la vigne, Voyez au second Livre.

Les feuilles laurier conservent, embaument, & affermissent le poisson fruit à l'huile, les mettans par couche l'un sur l'autre : elles font aussi le pareil aux figues seches, raisains de Damas, ou de cabas, étans mises parmy lesdits fruits dans les cabas.

Il faut observer tant en la feuille de laurier qu'en celle de genevre, & de l'olivier, que jettées au feu, elles craquettent en l'instant c'est parce qu'elles conçoivent le feu avant que l'humidité soit desechée.

Les feuilles de laurier seches frottées l'une contre l'autre, ayant quelque peu de soulfre pulverisé, jettent des éteincelles de feu comme un fusil : autant en est il des feuilles de lierre. Les rameaux de laurier plantez aux terres labourables, defendent les blez de roüille & nielle. L'on tient que la tempête & la foudre, se detourneront de la maison où il y a des rameaux de laurier pendans aux planchers, portes, ou fenêtres.

Les sommitez tendres de laurier, boüillies avec fleurs de lavande en vin, guerissent les pesanteurs d'oreilles & tintemens, si la vapeur en est receuë dans l'oreille par un entonnoir, la luette tombée est remise en son lieu, si l'on applique sur le sommet de la tête toute chaude des grains de laurier avec égal poids de cumin, hysope, origan, & euphorbe incorporés avec miel: Les grains de laurier pilez avec son de froment, grains de genevre, & aulx échauffés sur une poële chaudes arrousés de vin appliquées aux aines, provoquent l'urine retenuë : Si les femmes grosses qui sont proches de leur terme, mangent tous les soirs allans dormir sept grains de laurier, elles auront un bon accouchement.

L'espace qu'il faut pour enter les arbres fruitiers que l'on replante. Chap. XLIV.

Grãdeur d'arbres à considerer.

POur dresser des loges & intervalles d'iceux aux arbres entr'eux, il faut premierement considerer la hauteur, touffure, & étenduë des branches, à laquelle chaque espece d'arbre peut communement parvenir : & en outre, en quels lieux par trop de nourriture l'arbre peut exceder en haut & en large sa commune & usité stature, je dis en hauteur & largeur, parce que l'arbre fruitier ne veut être embarrassé par dessus son faiste ; mais veut avoir certains vents libres & favorables, & en outre, joüir du Soleil; ce que la démesurée hauteur d'un arbre voisin, luy ôteroit. Et il veut encores avoir ses coudées franches, joüans à laise quand le vent le traverse ; à quoy, l'immoderée largeur de l'arbre qui luy est prés, luy fait tourner. Parquoy, il vous faut avoir égard, & l'œil à cela, pour bien, & utilement dresser vos espaces d'entre deux, car aux bonnes terres & grasses, où les arbres peuvent fort croître, il y faut plus d'espace qu'ailleurs: & faut noter qu'un arbre planté bien au large en quelque lieu que ce soit, en fructifie beaucoup mieux.

Espace & intervalle entre les arbres.

Si vous voulez planter des gros arbres tout d'un rang, & sur les chemins, & contre les hayes des champs il leur faut laisser environ trente cinq peids d'espace de l'un à l'autre : mais si vous en voulez planter plusieurs rangs en un méme lieu, il y faut bien l'espace de quarante cinq pieds ou environ entre-deux, & autant d'un rang, à l'autre, à ce que les branches se puissent plus aisément étendre sur les côtez vuides.

Quant aux poiriers, pommiers, & autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement un rang contre les hayes des champs & ailleurs, ce sera assez, de leur donner d'intervalle vingt pieds de l'un à l'autre: mais si vous en mettez deux rãgs sur les allées des jardins, il leur faut environ 15. pieds en tout sens de quarré entre l'un & l'autre; de sorte que tãt l'allée que l'espace d'être chaque deux arbres de châque côté d'icelle, fassent un parfait quarré de vingt-cinq pieds en châque ligne: & si l'intervalle leur est donné de moindre quantité, il faut suppléer en quelque façon ce de faut pour ne planter à l'endroit l'un de l'autre, mais comme entrelassez, le plein d'un rang donnant dans le vuide de l'autre. Quelques-uns veulent que pendant que ces arbres, qui doivent être sur les allées, croîtront, si on plante parmis eux d'autres menus arbres : ce qui n'est aucunement ny pour les y perpetuer, (car c'est rompre la reigle qu'avons cy-devant posée) ny pour les enlever

lever par apres, parce qu'ils mangent & consument une partie du suc de la terre, qui doit entierement être pour ceux qui doivent faire les clôtures de l'allée.

Si vous voulez planter tout un champ ou quartier de jardin de grands arbres fruitiers, tels que dessus, il les faut dresser en échiquier, & leur donner espace de vingt à trente pieds entre-deux, en tous sens, c'est à dire d'un à l'autre, & d'un rang à l'autre.

Les pruniers & autres arbres à noyau de telle grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'un & l'autre en chaque rang: mais si vous voulez en planter seulement deux rangs sur les allées du jardin, il ne leur faut que six pieds d'espace en quarré: mais il faut prendre garde de les proportionner selon la longueur d'iceux. *Pruniers.*

Les guiniers & merisiers demandent autre distance de dix ou douze pieds, & pour mettre aux grandes allées en vos jardins, elle sera competante assez de neuf à dix pieds. *Guiniers.*

Les moindres arbres, comme cerisiers, coigniers, figuiers, couldre, & autres semblables, en ont assez de huit à neuf pieds de verger, & de cinq à six en allée & rang de jardins. *Cerisiers.*

Quand vous voudrez planter deux rangs de chacun de son espece d'arbres, plantez les plus petits à l'endroit où le Soleil donne, à ce que l'ombre des grands ne leur puisse nuire.

Autres preceptes pour planter des arbres fruitiers. CHAP. XLV.

Si vous plantez des poiriers, des pruniers les uns avec les autres, il vaut mieux mettre les pruniers vers le Soleil, car les poiriers endurent mieux le défaut & l'absence d'iceluy.

Quand vous arracherez un arbre pour le planter ailleurs, prenez un grand circuit autour de son pied, & enlevez quant & les racines le plus de sa terre-mere que vous pourrez; car outre que les racines ne perdans leur lit s'en trouvent infiniment mieux, la terre s'aggrege & domestique plûtôt à la terre, que les racines à la terre. Car quant à arrouser les racines d'iceux en les arrachant, pour plus par ce moyen enlever de sa terre-mere, cela ne luy profite gueres, & si luy nuit beaucoup, parce que cette terre moüillée estant dans le trou, s'endurcit, ce qui offense grandement les racines de l'arbre replanté; car ce changement les surprend, les affoiblit, & leur rend les pointes comme rebouchées, si bien que si elles ne trouvent la terre du nouveau trou, si meublée & émiée, que sans effort elles puissent penetrer ça & là, ou l'arbre demeure long-temps sans prendre, ou il meurt tout à fait. Pour éviter cet inconvenient, il ne faut ny moüiller le trou nouveau, ny l'arbre même au replanter, ny l'y mettre en temps fâcheux: & il suffit que le trou ayant demeuré ouvert auparavant l'espace de quinze ou vingt jours, se soit abrevé de la rosé & égal de la nuit. D'une chose il vous faut prendre garde, de ne luy donner au replanter, autre regard des quatre points du Ciel, Nord, Sud, Est, Oüest, qu'il n'avoit auparavant. Si vous l'enlevez d'un lieu plein pour le replanter en autre qui soit plein aussi: mais si vous le transportez d'un lieu élevée en un qui soit pareillement élevé, ou en un lieu plat, il luy faut redonner l'assiette qui ait les mêmes défenses contre les vents d'en haut ou d'en bas, que sa premiere assiette avoit. *Replanter.* *Arrouser.*

L'on ne doit planter les arbres qui ont la cime broutée, rongée, ou rõpuë: car ils ne croissent point si bien, si vous n'aimez mieux les écimer ou éteter, pour éprouver s'il pourront prendre racine. L'on peut planter sans racines les arbres qui ont *Arbres broutés.* *Planter sans racines.*

grande moelle comme sont figuiers, francs meuriers, couldres & autres sẽblables.

Fosses. Et pour le regard des fosses où vous voulez planter les arbres, doivent être profondes de six pieds en lieux argilleux,& non tant humides:il faut qu'elles soient larges & spacieuses,& supposé que les arbres que vous y voudrez planter n'eussent les racines fort grandes : car il faut qu'il y ait bon gueret à l'entour : & si le fonds de la terre où vous ferez les fosses est trop mol, mettez-y de la terre seche, ou attendez qu'il durcisse ou se seche:s'il est trop sec,trop dur;fumez le & l'amoitissez avec de l'eau, l'en laissant biẽ abrever, non qu'il faille le faire boüeux, ains l'arroser d'eau pour le rendre frais : aussi faut que vos arbres s'ils sont de longtems cueillis, ayent trempé un pied environ deux ou trois jours. Si quelque-unes des racines de vos arbres se trouvent trop longues ou écorchées, il les faut couper en biais,& que le côté le moins garny soit de dessous quand l'arbre sera planté : car les petites racines produiront tout à l'entour de la coupure.

Terre trop molle. *Terre trop seche.*

C'est une regle generale qu'avant que replanter quelque sorte d'arbre que ce soit,& principalement si c'est un arbre à pepin, s'ils sont gros, ils les faut ébrancher,& ne leur laisser que les chiquots longs cõme le doigt, quelques fois plus ou moins, selon que l'arbre le demande,qui est ce que l'on dit en proverbe,Que qui voudroit planter son Pere,il luy faudroit couper de la tête:mais quand aux petits arbres, qui n'ont encores qu'une vergette,il n'est pas besoin de les couper par en haut quand on les replante:mais bien les sauvageons que voulez enter se doivent ébrancher avant qu'être replãtez en la bâtardiere, cõme nous avons dit cy-devant.

Petits arbres.

Assoir les arbres. Et quand vous assoirrez vos arbres aux fosses,il leur faut bien élargir les racines, & faire qu'elles tirent toutes en bas,sans que nul des bouts rebrouse en haut;& ne les faut planter tant profondement en terre,il suffit que les racines soient enfonyes tant que la terre soit demy pied ou environ au dessus d'icelles,si le lieu n'étoit fort chaud & pierreux, & ne remplissez pas tant vôtre fosse, que n'y laissiez ouverture à l'entour de l'arbre,ou conduit,afin que l'eau de pluye s'y puisse arrêter.

Quand vos arbres seront étendus en la fosse, & leurs racines bien couchées,au large,pressés doucement par dessus avec le pied,& puis mêlez de la terre bien fumée avec une partie de celle que vous aurez tirée de la fosse:& la semez sur vos racines en faisant couler de la plus menuë entremy icelles : mais ne mettez pas le côté herbu de vers elles:car cela les pourroit trop échauffer.Mêlerez bien une terre avec l'autre, & remplirez toute la fosse. Et s'il y avoit des vers en la terre que vous y mettez,mélez y parmy un de peu de charée de buée,pour les faire mourir: car ils pourroient faire dommage aux racines:puis quand vôtre fosse sera comblée à demy pied pres ou environ, faut bien fouler la terre par dessus, & aux endroits des racines, beaucoup plus si elle y seche, que si elle y est moüillée.

Faire mourir les vers.

Emonder, élaguer, déchausser, & nottoyer les arbres. Chap. XLVI.

LE negligent laboureur dit qu'il ne faut jamais toucher à l'arbre depuis qu'il est planté : mais le bon ménager, dit, *Faites du bien à la terre, & à l'arbre, & ils vous en feront.* Il est vray que de dire qu'il ne faut jamais toucher à l'arbre, auroit quelque couleur de raison, s'il étoit entendu pour ne le déplacer de sa premiere assiette, si elle est bonne & selon le naturel de l'arbre : mais de n'y toucher aucunement depuis qu'il a été planté,seroit être negligent, ou ne vouloir recevoir fruit de ses arbres : car d'autant plus vous soignerez aprez luy, & plus vous luy ferez du bien & plus de plaisir,d'autant plus vous donnerat-il de revenu; & n'aura jamais bon ny beaucoup de fruit, celuy qui ne sera diligent à nettoyer les arbres en Hyver, sur la fin de l'Automne, car quant à les ébrancher & émonder,

émonder, il eſt certain qu'un arbre qui s'amuſe à faire bois, doit être ébrâché aux Avents, pour luy ôter le bois & drageons ſuperflus : & ceux qui ſont trop grands & hauts luy empêchent de faire beaucoup de bouton à fleurs; en quoy faiſant, ne faut toucher aux branches principales ; auſſi il faut ébrancher & étronçonner l'arbre, quand il eſt derriere les autres qui luy ôtent ſon jour, afin qu'il puiſſe au croître monter & gagner le Soleil. Par même raiſon, ſi le Soleil ne donne par tout dans l'arbre, les branches qui ne participent de la force & lumiere du Soleil, ne portent aucun fruit ; c'eſt pourquoy faut marquer à meſure qu'il croît, les branches qui offuſquent les autres, & les lever quand il a laiſsé ſa feuille; faut auſſi couper les rameaux qui regardent en bas, ou qui s'accrochent au milieu de l'arbre, qui empêchent l'accroiſſement d'iceluy. Cét ébranchage ſe doit faire au declin de la Lune, lors qu'il ne fait ny froid ny vent exceſſif, ny pluye : non toutesfois lors que les arbres ſont en fleurs, d'autant que facilement ils pourroient ſe ſecher.

Ne faut pas ſi-tôt émonder les jeunes entes, de crainte qu'ils ne deviennent trop gaillards, & montent en haut avec un corps fort foible : les faut laiſſer fortifier ſur le pied avant que les curer, encores qu'ils ayent trois ou quatre branches.

Il eſt auſſi tout certain que le bois mort à un arbre fait mourir la branche, & par conſequent tout l'arbre entierement, ou bien le garde de monter & croître, qui eſt ce qu'on appelle abourgir. Il luy faut donc lever le bois mort, ſoit en Hyver ou en Eté : ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux jeunes à qui la grande ardeur du Soleil a donné trop âprement, ſelon l'aſſiette où ils ſont : ou par quelque inconvenient d'éclair, tonnerre, ou tempéte : ou qu'en le déchauſſant, ou le provignant, la béche, ou la houë auroit atteint quelques branches d'iceluy.

Bois mort à ôter.

Grande ardeur du Soleil nuiſible à l'arbre.

Et ſi l'on remedie à ce qui eſt hors de terre, encore il faut plus grande deligence à ce qui eſt dedans icelle ; car la chaleur de la terre & du fumier, engendre la vermine au pied de l'arbre, qui lui mange les racines : ou quelquefois jette à l'entour du fumier de ſoy par abondance & nourriture, tant de ſcions & chiquots qu'elle ſe fait avorter, ſans ce qu'ils nuiſent, & ôtent la nourriture aux autres arbres, par ainſi le faut bécher à un vif fonds en Hyver, & luy ôter ce qu'il aura de danger au pied, & l'échiquoter, & replanter ſes ſcions ailleurs, comme ſont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans aprés les enter. Et ſi faut noter que les ſcions des couldres replantez, ſont les meilleures noiſilles.

Auſſi il faut donner quelque recreation en Hyver, aprés le travail qu'il aura pris à la production de ſon fruit, en la dechauſſant ou nettoyant ſes racines, & faut bien que la pluye & la neige l'engraiſſent, principalement aux lieux chauds & ſecs, & fort expoſez à l'ardeur du Soleil : encore ſi l'écorce de l'arbre commence à ſecher, & montre peu de nourriture dedans, on luy met un chien mort, ou autre charongne au pied pour le rejoüir, & quelque hottée de bon & menu fumier pour le réchauffer : & au contraire, de la cherrée ou de la cendre, ſi la terre eſt trop graſſe & venimeuſe.

Traiter l'arbre en Hyver.

L'age de l'arbre le fait devenir mouſſu : & s'il eſt jeune, la trop grande humidité & ſechereſſe : ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne fait le bétail. Et ne faut croire que cela leur puiſſe venir à raiſon de la mouſſe que l'on met autour & au deſſus de la torqueuſe des entes. A cela faut remedier en les déchauſſant, & auſſi

Mouſſe de l'arbre.

 les

les nettoyer en Hyver avec un coûteau de bois ou d'os, de peur que la mousse avec le tems ne mange tout l'arbre.

Qui veut avoir beaux jeunes arbres, il les faut bécher tout les mois, & déchiqueter à l'entour chaque fois, depuis Mars jusques en Octobre, & qu'ils soient grands : & quand il seront grands ne se devront bécher que trois fois l'an. En Hyver, soient grands ou petits, on doit ôter la terre d'entour du pied & la mêler de fumier, puis la remettre en la fosse pour avoir humidité & douceur du Ciel, ainsi qu'avons dit cy-devant. Et en Eté ou à l'extréme chaleur, l'on doit garder & assembler en monceau de terre fraîche au pied de l'arbre, pour éviter le chaud & secheresse dudit arbre.

L'on ébranche & émonde les arbres quand ils entrent en seve, & commencent à bourgeonner l'Eté, en Mars & Avril : & faut bien couper rez du tronc le bois qui est superflu, & la seve recolera incontinent la coupure : ce qui ne se pourroit si bien faire qui les couperoit en Hyver, & pour garder que la grosseur des pesantes & grosses branches en tombent ne separe l'écorce du tronc, coupez la premiere demi pied de terre, & puis achevez de scier le residu prez de l'arbre, & mettez la scieure sur la coupure.

Si vous ébranchez & émondez en tems d'Hyver, laissez les chiquots assez longs pour les recouper aprez, au tems de Mars & Avril ; mais si vous voulez brouter ou ébrancher les gros & vieils arbres pour les renouveller quand vous voyez qu'ils jaunissent, le faudra faire bien-tôt aprés la Toussaints, que les feuilles en sont tombées, & avant qu'elles ayent recommencé à entrer en seve : & coupant ou sciant les branches, laissez leur des chiquots avec le tronc, y enter scions nouveaux les uns bien longs, les autres moins, selon que l'arbre requiert en ôtans les plus méchantes branches, afin que celle qui demeurent en ayent plus d'humeur & de substance.

Si l'arbre par vieillesse ou autrement, laisse à charger comme de coûtume, il ne le faut du tout ébrancher : mais luy ôter seulement les branches mortes. Aussi leur faut déchasser les racines aprez la Toussaints, & fendre les plus grosses, & mettre aux fentes des éclats de pierre bien dure, & les laisser, afin que l'humeur de la terre y puisse entrer. Puis à la fin de l'Hyver, les rechausserez de fort bonne terre.

Quand les entures de trois ou quatre ans sont rompuës, broutées ou endommagées des bêtes, ou que l'on verra que le bois n'en peut rien profiter, il les faut couper & les enter encor plus bas ou plus haut qu'elles n'étoient. Vous y pourrez remettre du bois franc, que vous en couperez : mais que ce soit plus bas dans le sauvageon, & aussi qu'il aye été bien reclos sur le sauvageon, dés la premiere fois qu'il avoit été enté : mais n'arrachez pas les scions, qui sortent du bois du sauvageon, jusques à ce que vous voyez que les greffes ayent jetté du bois nouveau ; car par aventure vous feriez mourir le sauvageon, lequel pourriez bien encore r'enter si les greffes mouroient.

Aprés que les greffes de vos enteures auront jetté du bois nouveau ; comme de deux ou trois pieds de longs ; si elles jettent des petits scions surperflus aux environs des bons membres que voulez nourrir, coupez les méchans scions bien rez, mêmement en l'année que vous les aurez entez ; mais que ce soit en tems que le bois est encor en seve : mêmement sera bon de couper quelques parties des principaux jettons & greffes de la premiere année, s'il y en a trop, & les enter & entretenir ailleurs ; & puis trois ou quatre ans aprez qu'elles auront été entées, &

que

que les greffes en auront été bien reclos sur le sauvageon, achevez encore d'en ôter à la même raison, si tant y en est demeuré; car c'est assez pour un arbre de luy laisser un bon membre pour tronc, & à ceux qui ont été entez petits d'un greffe; & en est l'arbre plus beau & meilleur à la fin; mais si l'arbre avoit été enté gros de plusieurs greffes, il luy faudroit laisser plus largement, selon que verrez estre besoin, pour bien recouvrir les fentes & tailleures du sauvageon.

Quand vos arbres commenceront à croître, il les faut bien conduire trois ou quatre ans ou plus, jusques à ce qu'ils soient bien formez, en leur coupant en haut le coupeau, & les menuës branchettes du bois superflu, jusques à ce qu'elles soient comme de la hauteur d'un homme & plus, si-bien se peut faire, & leur dressez bien & composez les membres principaux & branches; tellement qu'une branche n'approche trop de l'autre, & aussi ne les attachez les unes aux autres, quand elles grossiront: & en faut aussi couper quelques-unes, si l'arbre est trop épais dedans, afin que le Soleil y entre.

S'il arrive que l'arbre encor jeune ne croisse plus en grosseur, faut luy fendre l'écorce du tronc en quatre tout du long; ou en cinq lieux, selon qu'il sera gros, & lors en peu de temps on le verra croître à merveille. *Arbres ne croissans plus.*

Il faut ôter aux arbres les fueilles seches, qui ont des nids & œufs de chenilles, & autres bestioles semblables, lesquelles consument, rongent & gâtent les fueilles, tendrons, & le fruit même de l'arbre; sans qu'encor elles font secher & mourir bien souvent tout l'arbre, & sur tout les poiriers & pommiers, pour estre plus sujets à cette vermine que le reste des fruitiers. Et il est besoin en outre de repurger le tronc de toute ouverture que les vers ou fourmis y font, à cause que cela cause leur mort, & ruine. *Oter les nids des chenilles.*

L'on peut tailler les arbres depuis le 1. Novembre jusqu'à la fin de Mars, & donnez ordre de n'y faire de grandes ouvertures: & si vous taillez les scions ou jettons de l'arbre qui ne fait fruit, & que ce soit au declin & dernier quartier de la Lune, cela le fera fructifier. Et quand l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez ôter les scions, & laisser seulement vos greffes.

Pour ce que c'est d'arroser les arbres, il ne les faut arrouser sinon en temps de grande secheresse, encores non en leur pied & tronc, mais à l'entour, ce qu'encor l'on doit faire avec mediocrité, d'autant que l'arbre demande plûtôt d'être humecté par force graisse & fumier bien choisi que par eau: aussi nous voyons que les fruits qui viennent aux lieux non arrousez, sont ordinairement plus savoureux, & se conservent plus que ceux-là, la terre desquels on abreve; quoy que quelquefois y ôtant la secheresse, ce fruit ne vient en sa grosseur ordinaire.

Si les arbres quelques années sont chargez de fruit plus que de coûtume, il faut les en décharger de la troisiéme partie ou de la moitié, d'autant que ceux qui resteront non seulement deviendront plus beaux, mais encore l'année aprés il y en viendra plus que si on les laissoit ainsi chargez. *Trop de fruit à l'arbre.*

Traiter les arbres fruitiers. CHAP. XLVII.

COmme toutes choses qui prennent croissance & force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est profitable, au moyen duquel elles vivent: aussi elles ont quelques maladies particulieres provenantes de ce qui leur est contraire, ou même de leur vieillesse ou defaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourrit. Il ne se faut donc étonner si les arbres en particulier quelquefois souffrent des inconveniens, ausquels qui ne donneroit secours & prompt remede, ils ne faudroient à mourir.

Tous

Tous arbres qui par impetuosité des vents, ou autrement, auront été coignez ou éclatez, on les doit fortifier avec la fange, fumier de moutons & de porceaux.

Herbes à l'entour des arbres. Les herbes qui croissent à l'entour des arbres, tirent à elles le nourrissement, & partant les faut sarceler,& lever la pelûre de l'arbre avec la serpe, non pas en travers.

Quand l'arbre ne grossit point, & demeure trop à faire branches, & croître en haut, aprés que l'aurez déchaussé au tems que dit a été cy-dessus, il luy faut fendre plusieurs racines, non pas les meres,& y mettre du fumier de porc, mêlé avec l'autre terre; quelquesfois aussi y épandre la lie de vin bien fort autour des racines : mêmement s'il est trop moussu, luy abattre la mousse avec un grand coûteau de bois sans offencer l'écorce. Et au tems d'Eté quand la terre est trop moüillée, seroit bon de bêcher au pied à l'entour des racines de ceux qui n'ont point été déchaussez en Hyver, & y mêler quelque fumier, ou de bonne terre.

Vous rendrés fertile l'arbre sterile, si vous pendez entre ses rameaux un sachet plein de semence de roses, graines de moûtarde, & d'un pied de belette.

Le fil est une maladie qui mange l'écorce des arbres; il leur faut donc couper cette infection bien nettement à l'issuë de l'Hyver avec un ferrement bien tranchant,& mettre sur la playe un peu de fiente de bœuf ou de porc,& l'envelopper de vieux drapeaux, & le lier bien étroit d'osier, & le laisser ainsi lié tant que les emplâtres y pourront tenir.

Vers aux arbres. Il y a peu d'arbres qui ne soient sujets aux vers; les uns plus, comme le pommier, poirier; & tous ceux qui ont interieurement un suc doux: les autres moins, comme le laurier, & ceux qui portent fruit rudes & âpres. Quelquefois ces vers viennent de vieillesse, quelquefois de quelque coup. Donc contre les vers qui s'engendrent dans l'écorce de l'arbre, au lieu où vous verrez l'écorce enflé, il la faut inciser & fendre jusques au bois, afin que l'infection & humeur en puisse distiller, & avec quelque crochet, tirez les vers & pourriture de dedans le plûtôt que faire se pourra : & mettez dedans & dessus la playe un emplâtre de fiente de bœuf, ou de porc, mêlée & broyée avec sauge, & un peu de chaux vive, & enveloppez & liez étroitement le tout ensemble, & le laissez tant qu'il pourra tenir.

Iaunisses des arbres. La lie de vin ou d'huile,épanduë sur les racines d'arbres qui ont la jaunisse,ou sont en quelque façon déchus, les remet.

Il s'engendre des petites bêtes presque semblables à cossons, & sont un peu perses ou noires, & aucunes ont le bec long & pointu, & font tres grand dommage aux entures,& autres jeunes arbres:car elles en coupent les scions nouveaux qui sont encores tendres & longs comme des doigts : il y faut au haut du jour, quand vous les y verrez,mettre la main dessus tout doucement sans remuër l'arbre car elles se laissent choir quand on les veut prendre:parce que promptement elles ne s'en peuvent voler, & si elles ne se laissent tomber en vôtre main,allez les prendre dessus les scions avec l'autre main.

Contre les limaces & fourmis. Pour les limaces & fourmis mettez de la cendre & du sciage de bois, ou de la farine de lupins au pied des arbres; quand la pluye aura donné dessus rechargez les de nouveau, sans changer ce que vous aurez mis au precedent; autrement mettez quelques vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux, ou bien épandez de la lie de vin au tour.

Quant

Quand l'arbre perd ſon fruit, faut entourer le tronc de l'arbre avec yvraye en forme de couronne, ou bien avec une lame de plomb, ou pour le meilleur, faut déchauſſer les racines de l'arbre,& les percer,& mettre au trou un coin de cormier. *L'arbre qui perd ſon fruit.*

Pour empêcher que la roüille ne faſſe tort aux arbres, faites fumée de paille au Printems à l'entour des arbres.

Quand l'arbre perd ſa fleur,ou que les feuilles luy tombent luy faut déchauſſer les racines, & les entourer avec paille de féves trempées en eau.

Il s'engendre auſſi un vermiſſeau, que les Bourdelois appellent *le quayre*, entre le bois & l'écorce, qui les rongent, tellement qu'il les fait mourir. Vous les ferez mourir avec une branche de fer, les recherchant de tous les côtez de l'arbre.

Quand l'arbre jette trop, il faut aprés qu'il eſt déchauſsé, luy fendre pluſieurs racines, non pas des maîtreſſes, & faire ſortir l'eau qui eſt dedans, s'il y en a aucune, qui vaut autant que la ſaignée à l'homme, car par ce moyen on renouvelle la vie à l'arbre.

Pour garder les jeunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'ils profitent mieux,il les faut couvrir de la hauteur d'un homme de chaume ou de paille:& ſera la couverture ſoûtenuë ſur les perches en long & en travers.

Pour faire avancer l'arbre qui eſt long à porter fruit, faite un trou de tariere en la groſſe branche de ſa racine, ſans le percer tout outre ; & au trou qu'aurez fait, mettez un bâton, & l'étoupez de cire ; puis recouvrez vôtre pied, l'arbre portera l'année ſuivante. *Hâter l'arbre à produire des fruits*

Aux arbres qui ont été plantez nouvellement, & qui commencent à ſecher, vous leur aiderez, ſi vous les faites bécher & arrouſer, & les défendre contre le chaud en leur aidant de choſe qui leur fait ombre, & contre le froid on les doit couvrir de paille.

On fait mourir les vers avec fiente de pourceau, ou avec urine d'homme, miſe au pertuis où ſont les vers, ou avec chaux vive ; mais ſi l'écorce eſt bleſsée en pluſieurs endroits, ſoit fenduë, & auſſi au pied de l'arbre un peu, en ſorte que l'humeur s'en ôte. *Faire mourir les vers qui moleſtent les arbres.*

Les vers s'engendrent en tems humide dedans les fruits à pepins ; & en ce tems on doit percer l'arbre avec une tariere tout outre ; pour le meilleur le plus prés de la racine que l'on peut, afin que l'humeur qui engendre les vers diſtille par là.

Si les pommes ou autres tels fruits tombent de l'arbre, fendez la racine,& mettez en icelle fente une pierre vive, ou un coin de bois. *Chûtes des pommes de l'arbre.*

Si les fruits montent en haut, lavez le pied de l'arbre d'eau de pourpié avec vinaigre, ou y mettez de la lie de vin ou prenez deux parties d'huile d'olive, & une partie de poix noire mêlez enſemble, puis les oignez, ou mettrez de la cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaiſſeau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou un cercle coupé & oint d'huile de petrole,ou une fiſſelle enduite de ſang de pourceau mêlé avec argent vif. *Fruits montans en haut*

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'un arbre, il faut recouvrir la terre environ ledit arbre,& mettre deſſus quelque quantité de ſuye de cheminée;prenez auſſi de la ſcieure de cheſne, & en mettez beaucoup au pied de l'arbre,& la pluye qui tombera, fera que les fourmis s'en iront ou mourront. Quant aux autres accidens qui peuvent nuire aux arbres, comme grêle, broüillars, moûches, grenoüilles, & autres tels inconveniens, voyez au 2.liv. chap.110.

Garder & conserver les fruits des arbres, pour être ôtez & mangez en saison, & hors d'icelle. CHAP. XLVIII.

CE n'est pas le tout de sçavoir bien cultiver l'arbre fruitier, & l'avoir soigneusement entrenu, qui ne sçait garder & conserver le fruit, ou pour le vendre en tems commode, ou pour l'usage du ménager & de sa famille, principalement aux endroits où les fruits croissent plus delicats, comme au païs de Touraine, & qui est pour ce regard nommé jardin de la France, c'est pourquoy nous traiterons en bref de la maniere de garder les fruits, & commenceront par l'amande.

Touraine jardin de France.

Amandes meures.

L'amande est meure, quand elle commence à se dépoüiller de son écorce. Si vous la lavez en saumure, la blanche, & de longue durée, & encores davantage si vous la faites secher, si voyez qu'elle ne puisse dépoüiller son écorce, mettez la quelque tems sur la paille, & incontinent aprés elle se dépoüillera : Pour la garder longtems, posez la en lieu sec, & où le vent de Midy ne souffle point.

Les châtagnes seront de garde jusques au Printems, si vous les sechez premierement à l'ombre ; puis les mettez en lieux secs par monceaux, ou en vaisseaux couverts de sablon, ou si les mêlez parmy de noix communes ; car par ce mélange elles perdront leur humeur excrementeux. Sur tout pour les garder longtems, il faut les cueillir mediocrement meures, durant le declin de la Lune, & les mettre dans du sable, en lieu frais, ou en quelque vaisseau bien étoupé. Quelques uns les étendent sur des clayes, ou les enterrent en du sablon, de sorte qu'elles ne s'entre-touchent point. Les autres les rangent dans des paniers ou corbeilles pleines de paille. Vous experimenterez si elles sont entieres les jettant en eau froide, car si elle vont au fond, elles sont saines & entieres : si elles nagent par dessus l'eau, elles sont gâtées, ou corrompuës.

Les cerises seront de garde, si vous les cueillez en l'arbre avant Soleil levant, puis les rangez dans un vaisseau qui aura au fonds un lit de Sarriette : puis vous mettez les cerises par dessus, & encore par dessus d'autre Sarriette, & les arrousez avec vinaigre doux. Pareillement elles seront de garde, si vous les disposez de même façon, & les couvrez de feuilles de roseau dans un tonneau; elles sont aussi dessechées au Soleil, ou cuites en leur jus, & confites avec sucre, pour être long-tems gardées.

Si vous frotez les citrons cueillis avec leurs rameaux feuillus, & plâtre bien détrempé vous les garderez toute l'année sans être gâtez: si vous les couvrez d'orge, ils ne pourriront point : ou si vous les enfermez en quelque vaisseau que ce soit, si vous les couvrez de paille menuë.

Pour garder le fruit qu'on appelle communément cornoille, ou cornelle, faut le mettre dans une bouteille de verre qui ait l'entrée assez large, & emplir ladite bouteille de miel fort bon & fort liquide, ou de sucre au lieu de miel : de fait que le jus sucré où sera confite la cornoille est singulier au flux de ventre, & pour exciter l'appetit.

Contre le flux de ventre.

Pour garder les coings, plongez-les en lie de vin, ou pour le mieux, enfermez les dans des pots nœufs bien étoupez, lesquels mettrez dans tonneaux pleins de vin, ou les plongerez dans le vin même ; par ce moyen les coings demeureront frais, & le vin sera fort plaisant. Quelques-uns les gardent en de foërre, ou de l'orge, en scieures de bois, ou feuilles de figuiers. Les autres les couvrent de feuilles & de mortier argilleux, ou terre de potier, puis les sechent au Soleil, quand ils en veulent user, ils cassent le mortier, & trouvent les coings tels qu'ils les y ont mis. Quelques-uns les mettent tous entiers au miel. Notez toutesfois qu'il ne faut

point

point garder les coings en une maison où il y ait d'autre fruit: car par leur aigreur & odeur, ils gâtent & corrompent les autres fruits qui leur sont voisins, & mêmement les raisins que l'on veut garder.

Les figues seront toûjours recentes, si vous les mettez en un pot plein de miel bien couvert, de sorte qu'elles ne s'entre-touchent, ny le pot même : ou bien si vous les mettez en une courge chacune à part, pendez la courge en un lieu ombrageux, où le feu ny la fumée ne puissent aller : ou si vous les enfermez en un pot de verre bien étoupé de cire. Les seches ne seront corrompuës, si vous les rangez sur une claye au four, aprés que le pain est tiré, puis les disposez en pot neuf de terre qui ne soit poissé. *Figues à garder vertes.*

Les noix demeureront long tems entieres, si on les couvre de paille, ou de leurs feuilles seches, ou enfermées en un coffre de noyer, ou si on les mêle parmy les oignons, elles rendent ce plaisir qu'elles leur ôtent la plus grand part de leur acrimonie. *Noix à garder entieres.*

L'on dit aussi qu'elles seront gardées des verdes un an entier, si étans cueillies vertes on leurs ôte leur cotte, & les plonge en miel, ce miel par ce moyen est un remede singulier pour les gargarismes des ulceres du gosier.

Les grenades se gardent, si lors qu'elles sont meures, ou presques meures, vous leur tordez le petit pied dont elles pendent en l'arbre ou si soudain qu'elles sont cueilles, on l'enduit tout autour avec argille détrempée en eau, puis on l'expose au Soleil, dans lhuile doux, dans un mollet, enveloppé & penduë au plancher, en lieu bien étoupé, ou la gêlée ne donne point, ou mise en la cuve: mais prenez garde qu'elle n'y chancisse. Cependant pour les cueillir les faut toucher doucement avec la main: afin de ne les offenser. Elles se gardent fort bien en sciage de chesne, en eau salée & saumure. Ou bien les faut plonger entieres en eau boüillante, d'icelle les retirer incontinent, puis les secher sur sablon ou menu gravier, ou au Soleil l'espace de huit jours. D'autres les plongent dans un monceau de bled à l'ombre, jusques à tant que leur écorce soit endurcie. *Grenades à garder.*

Les pommes aprés être cueillies en tems serain, non pluvieux ny nubileux, se gardent étenduës sur l'œil, non sur la queuë, sur une table couverte de paille de bled, en un lieu froid, non en cave (car en ce lieu elles y perdent leur bonne saveur ayant les fenêtres tournées vers le Septentrion, qui soient ouvertes en tems serain : ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou pot ciré par dedans, bien couvert, ou dans un vaisseau de terre non poissé qui soit percé au fond, & couvert par dessus, puis pendu à un arbre tout l'Hyver, & les pommes demeureront comme elles y auront été mises. Quelques uns les envelopent de feuilles de figuier, puis les couvrent de mortier d'argille blanche, & mortier sec, & les mettent au Soleil. D'autres aprés avoir cueilli & choisi les pommes plus entieres, massives, & belles, & non trop meures, défoncent un muid auquel tout debout y rangent ces fruits puis les couvrent d'un lit de paille, puis étendent un lit de pommes continuant jusques à tant que le vaisseau soit plein, lequel alors refoncent & étoupent soigneusement, à ce qu'il n'ait aucun air. Les Normans les mettent par morceaux pour faire leur cidre. Au païs d'Orleans & Touraine on les fait secher au four, pour les banquets d'Hyver & du Printems. *Pommes à garder.*

Les nefles sont gardées en des petits vaisseaux poissez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins.

Les olives sont confites avec saumure : ou avec une mixtion de miel, vinaigre & sel : Quelques-uns ajoûtent du pouliot, menthe, anet, lentisc : les au-

tres, des feuilles de laurier, les autres des grains de laurier.

Pour garder les poires. Les poires se garderont long-tems, si l'on pele la queuë des poires, & on les pend ainsi. Les autres mettent les poires dans un vaisseau neuf de terre, & y versent du vin cuit, ou de moût, ou du vin, tant que le vaisseau est plein. Les autres gardent les poires couvertes de limures, ou de sciures de bois. Quelques-uns les mettent avec feuilles de noyer seches, ou bien en un vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, & y versent du vin & du moût, & étoupent bien le vaisseau & le gardent. D'autres les mettent en des fosses, en un lieu prés, duquel il y a une eau courante. D'autres mettent par quartiers les poires de certeau, de rosette, & de bon chrétien, & les nettoyent de leurs grains, & les desséchent au Soleil : afin qu'elles soient bonnes au Printems.

Les meures qui sont bien étoupées dans un vaisseau de terre, se gardent long-tems : & faut les remplir par dessus de leur jus.

Le citron & l'orange se gardent en la cave, separez ou dans la saumure de verjus, ou sans sel, ou par forme de confiture avec le sel ainsi que l'olive.

Les pesches, autrement dites Presses, sont gardées en saumures, ou vinaigre doux, ou bien leur noyau ôté, sont sechées au Soleil comme les figues. Quelques-uns les confisent avec du miel.

Les cormes sont confites en vin doux, ou bien quand elles sont cueillies on prend les plus dures, & on les met adoucir en vaisseaux de terre presque pleins, enduits en plâtre, & mis en une fosse d'un pied profond, en lieu sec, & au regard du Soleil, puis couvert de terre. On les peut couper par le milieu, & les mettre secher au Soleil.

Les prunes de Damas seront mises dans des vaisseaux, & par dessus on jettera du vin nouveau ou du vin doux, & on bouchera les vaisseaux.

De la façon des vins fruitiers. CHAP. XLIX.

AUx païs où la vigne ne peut fructifier, à raison de l'intemperature froide & inclemence de l'air, & où les fruits en recompense viennent particulierement bons & en grande abondance, comme en Bretagne, Normandie, au païs du Mans, Chartrain & Touraine, encore que l'on ait le moyen de faire le vin des grains que l'on nomme Biere : toutesfois pour moins de frais, & plus grande commodité, l'on fait des vins des fruits, desquels aussi retiennent en particulier le nom des fruits desquels ils sont exprimez. A sçavoir, vin pommé, celuy qui est fait des pommes, encores que les Normans, & autres païs voisins l'appellent *Cidre* ou *Citre*, comme ayant une odeur ou excellence semblable au citron. Vin peré qui est exprimé des poires : vin de carmes; de coings, de grandes, de meures, d'épine vinete, de prunelles, ceux qui sont tirez de tels fruits. En quoy faut observer que tous fruits ne sont propres à faire vin : mais seulement ceux que nous avons maintenant declaré. L'on ne fait point de vin cerises d'autant qu'elles sont faciles à se corrompre & pourrir bien-tôt, ny aussi d'amandes, de noix communes, d'avelaines, de pignons, & autres fruits, parce qu'ils rendent un humeur huileux, & non vineux. Or d'autant que nous n'avons icy deliberé de parler de toutes ces sortes de vin des fruits : mais seulement de ceux que l'on appelle cidre, pommé, peré carasi, qui aprés le suc de vigne sont les plus utiles & necessaires liqueurs à la vie & santé des hommes : nous mettrons icy comme en abregé tant la façon que les vertus & qualitez du cidre, pommé, peré cagasi, & renvoyerons le Lecteur au livre Latin de M. Paumié Docteur Medecin de Paris, pour avoir l'entiere & parfaite connoissance de ce brevage tant agreable. Et pour entrer en matiere, je ne feray icy la recherche de

de l'inventeur de cette boisson, mais je diray seulement que comme Noé transporté du plaisant goût du suc qu'il exprima du raisin de la vigne sauvage, plantée par luy même, fut le premier inventeur de faire boire le vin : aussi quelque Normand affriandé de la saveur delicate du jus des pommes & des poires, invanta la façon du cidre & peré. Ie dis quelque Normand, car c'est en la basse Normandie appellé païs Neuz où ce brevage a pris son commencement.

La maniere de faire tels vins en general est, de cueillir les fruits non du tout meurs & les laisser meurir quelque tems à l'air, ou dessecher au Soleil pour faire exhaler leur humeur plus aqueux, puis les casser & froisser avec meules ou autres tels instrumens pesans, & aprés les mettre sous le pressoir : faut toutesfois remarquer cette particularité en quelques pommes, lesquelles tant plus meures & long-tems sont gardées, tant meilleures & plus de vin elles rendent, encores qu'il ne soit de longue durée. Au contraire, les poires sauvages, rendent plus & de plus longue garde que ne font les cultivées. Quand le suc est exprimé des de vin, & meilleur goût, fruits, doit être mis aux tonneaux, pour y boüillir quelque tems & être gouverné de la façon qu'on a accoûtumé de gouverner le moût, vin nouveau, ainsi que nous décrirons plus particulierement. *Façon de tels vins en general.*

Du vin de pommes.

LEs vins des fruits qui sont en plus commun usage, sont le pommé & peré, lesquels comme sont exprimez de diverses sortes de pommes & poires, aussi sont differens, tant en goût qu'en bonté. Pour faire le pommé, il ne faut pas que les pommes soient sauvages, mais franches & cultivées, crues & produites en pommiers cultivez tout le long de l'année, selon la façon & diligence qu'avons décrit cy-devant au pommier, sans avoir grand égard au lieu où sont plantez & les pommiers croissent, aux jardins, vergers, terres labourables, ou autres places, pourveu que le terroir en soit bon & bien assaisonné. Sur tout, faut que telles pommes ayent la chair ferme, solide, accompagnée de beaucoup de suc, d'odeur plaisante, d'un goût gracieux & de belle couleur : telles que sont les pommes d'heroët, de rouveau, de malingre, de rambure, de belle femme, de gâtelet, de claguet, de gros œil, de vert de curtin, de grosse ente, de ruqueu, de long, de cunoët seur, de cunoët doux, de barbarie, de rougelet, de rengelet, de sandoüille Les pommes de courpendu, passe-pommes, franc-êtu, encores que soient franches, d'odeur plaisante, & de goût gracieux, sur toutes sortes de pommes, ne sont propres à faire du pommé, à raison de la delicasse de leur chair, que de peu du suc, & non assez suffisant pour exprimer & faire du pommé en quantité, joint que les pommes ne sont tant frequentes, ny croissent en telle abondance que les autres, mais il vaut mieux les garder pour les manger, & pour être employées en jus, pour faire syrops du Roy Sapor, & *succis pomorum*, qu'à faire du cidre. *Quelles pommes sont propres à faire du vin.*

Le tems de cueillir ces pommes, est le plus commun à la my-Septembre, aprés qu'elles ont enduré les chaleurs d'Eté, & receu quelque petite pluye, & doux vent de Septembre : Quelques-unes étans bien meures, d'autres non encores du tout meures : principalement celles qui ont la chair plus solide & moins delicate, à la plus part desquelles étant gardées quelque tems le jus accroît, se cuit, & se digere par leur chaleur naturelle. Pour les cueillir l'on s'aide de gaules, & de perches, ainsi que de la main à cueillir celles que l'on veut garder, on doit choisir quelque beau jour, clair, sec, de beau & plein Soleil : car si elles étoient humectées de quelque pluye ou rosées, elles se pourriroient au grenier. Etant cueillies elles ne se doivent pas si-tôt employer à faire le pommé : mais les faut faire migeo- *Tems de cueiller les pommes.*

 ner

(comme disent les Normands) & garder quelque trois semaines ou un mois, & même plus ou moins, selon leur consistence & espece,& que l'on ait soin qu'elles ne se pourrissent. Les mettre en monceaux aux jardins, ou sous quelque toit à l'air quand il ne gele point, ou quand il gele, le couvrir de foërre fraichement battu, ou de quelque coutis ou lits de plumes pour les garder de la gelée. Quelques-uns durant les grandes gelées les couvrent de draps de toile, trempez en eau & pressez, lesquels gelez empéchent que l'air froid n'y puisse penetrer. Le meilleur seroit que le grenier fût chaut, non pavé de plâtre ny de tuile, mais de foërre, ayant les fenêtres bien closes, le portes bien fermées,& les fissures bien bouchées pour empêcher l'entrée au froid. Il ne faut neanmoins attendre à faire le pommé jusques à ce qu'elles soient exactement meures & quasi proches à se pourrir : mais faut anticiper quelque peu avant cette exacte maturité, autrement le pommé ne sera de garde, & aura quantité de lie, couvert aussi de plusieurs fleurs blanchâtres, nagentes par dessus. Si elles sont gelées ne vous amusez à faire pommé : car ayant perdu leur odeur, couleur naturelle & accoûtumée, elles ont aussi perdu toute leur force & vertu, mais d'icelles ne pourroit être fait qu'un pommé crud, debile, mal plaisant, aqueux nullement de garde : mais qui s'aigriroit soudain. Quand donc les pommes se seront fort bien migeottées & auront acquis une maturité, non du tout exacte : mais qui sera au premier ou mediocre degré de maturité, & qu'elles expireront une odeur fort plaisante, lors le tems sera commode d'en faire du pommé. Que si vous attendés leur entiere maturité, elles flettriront & deviendront chetives : & le pommé qui en sera exprimé sera aqueux, foible, & aigre incontinent.

Maniere d'exprimer le pommé.

La maniere d'exprimer le pommé est divers au païs de Neuz. Quelques-uns écrasent les pommes avec un maillet, les mettent en tonneau, puis le remplissent d'eau, les laissent fermenter, boüillir & écumer, jusques à ce que l'eau ait acquis la vertu des pommes. D'autres les pilent dans un mortier, puis avec grande quantité d'eau les versent en quelque tonneau, sans attendre qu'elles boüillent & écument. Ces deux façons ne sont de grande requête : celle-cy est la meilleure ; il faut écraser les pommes premierement, puis les presser, le moyen de les écraser est de les mettre dedans un pressoir, lequel soit fait en rond, contenant de tour sept ou huit toises, ledit tour & circuit ayant forme d'auges larges & profondes pour le moins de deux pieds, ausquels auges seront mises & contenuës lesdites pommes pour être plus serrées & mieux arrêtées. Par dedans ces auges l'on fera tourner une ou deux grandes meules de pierre ou de bois dur, pesant & massifs ayans forme de rouë, conduites par un bœuf ou cheval assez forts & puissants, ainsi que nous avons dit en la façon des huiles. Quand les pommes seront suffisamment écrasées il faut amasser la pilée, la jetter dedans les cuves propres, & la laisser cuver quelque tems comme le vin, & aprés qu'elle aura cuvé, épuiser le jus, ou liqueur, ou vin (appellez-le comme il vous plaira) qui sera écoulé, sans être pressé, & le verser en tonneaux, soient pipes ou muids vieils ou tous neufs, pourveu qu'ils ne soient imbus de mauvaise liqueur : les meilleurs tonneaux de tous, sont ceux ausquels y a eu du vin, principalement du vin blanc: car le goût du vin rend le pommé plus agreable. Le cidre qui vient librement sans être presśé, est le meilleur, & plus doux, non toutesfois plus fort que celuy qui a enduré le pressoir; celuy aussi est meilleur qui est fait sans mélange d'aucune eau, il est vray, que quand les pommes ont la chair fort solide & peu humide, & le goût un peu âpre, ce ne sera mal fait pour aider à les écraser, y mêler un peu d'eau,

d'eau, mêmes aprés qu'elles ſont écraſées par la force de la meule tournante, lors qu'elles cuvent encores, & auparavant que leur cuvée ſoit miſe ſur le mets ou preſſoir, l'on y pourra méler de l'eau, afin d'empêcher que le cidre ne s'engraiſſe & ne ſoit trop ſur le verdelet. Le reſte de la cuvée ſera porté ſur le mets ou preſſoir, entrelaſſé de foërre long, pour le contenir & arrêter qu'il ne s'épande ça & là, étans preſſé ſur le mets (la pomme ne pouvant par ſa rondeur, s'arrêter ſous les ais du preſſoir ſans être retenu aux côtez par quelque choſe) ce qui s'écoulera au preſſurage, ſera verſé en tonneaux, & mêlé parmy le premier, ou pour le mieux versé à part, ainſi que l'on fait du vin, ſans le mêler parmy celuy qui ſera venu librement & ſans être preſſé: lequel eſt le plus fort, non pas ſi doux, ny ſi agreable que celuy-cy.

Le marc delaiſſé aprés le preſſurage, ſera derechef mis & pilé dedans une cuve, ſur lequel on verſera ſuffiſante quantité d'eau, & on le laiſſera ainſi tremper, repoſer & boüillir vingt-quatre heures; puis on en fera comme une dépence de cidre. Pour faire cette dépence l'on amaſſera le marc de quatre tonneaux de cidre, pour en faire un tonneau.

Quand le cidre eſt entonné, il faut le laiſſer boüillir dans un tonneau par le bondon ouvert du tonneau, & jetter toütes les écumes & immondices, tout ainſi que le vin; puis quand il ſera bien dépuré, le bien bondonner: quelquesfois on bouche le bondon du tonneau, & l'on laiſſe ainſi boüillir le cidre dedans ſon tonneau bondonné; mais cependant il ne faut que le tonneau ſoit du tout plein avant qu'il boüille, de crainte que boüillant, il ne rompe le tonneau. Et tel cidre à la verité eſt beaucoup plus fort que celuy qui bout par le bondon ouvert du tonneau; mais peu fumeux, non ſi puiſſant que l'autre, il le faut mettre au celier durant l'Hyver, & en la cave durant l'Eté pour être bien gardé.

Le pommé ſe gouverne quant au goût, tout ainſi que le vin; car au commencement il eſt doux, puis il ſe fermente, & alors il eſt un peu picquant. Et quand il eſt du tout fait, il a alors un goût plus âpre; mais chãge de goût avec le tems, de même façon que le vin plus plaiſant toutesfois quand il ſe fermẽte, que quand il eſt fait.

Le pommé eſt de meilleure garde que le peré, & il ſe trouve des pommez auſſi bons en leur endroit, de deux ou trois ans, comme l'on fait des vins, il eſt vray qu'ils ſont ſujets aux mêmes accidens, que le vin, & les faut auſſi bien garder en perce comme le vin, ne leur donnant vent en les tirant s'il eſt poſſible, ou, ſi on leur en donne, leur donner le faucet à demy ouvert, repouſſant le vent auparavant que de fermer la fontaine. Si-tôt que le tonneau du cidre ſera vuide, il ne faut y laiſſer croupir la lie; autrement s'y engendrera une infinité de vers, qui apporteront une mauvaiſe odeur, & puanteur au tonneau, & le rendront inutile par aprés à recevoir le cidre. Voilà la façon de garder le cidre. Maintenant parlons du choix que l'on doit faire aux pommes.

Pour avoir un cidre excellent, il faut le faire de pommes douces, qu'une ou de pluſieurs eſpeces, qui toutesfois ſoient chacunes en ſon eſpece fort bonnes, de goût plaiſant, bonne odeur, & leſquelles faudra écraſer à part, puis les mêler enſemble ſous le preſſoir. Celuy qui eſt fait des pommes douces mêlées parmy des aigrettes, n'eſt pas ſi excellent, mais durant les grandes chaleurs il doit être preferé aux cidres plus excellens, d'autant qu'il eſt plus clairet, n'échauffe point tant, & appaiſe mieux la ſoif. Et à la verité, l'on connoit par experience que le cidre, qui eſt fait de pommes douces qui ont la chair mollette & tendre, eſt fort facile à s'aigrir, ſi on ne méle parmy ces pommes quelques autres qui ſoient ai-

grettes,

grettes, d'autant que telles pommes douces ont une chaleur fort foible, & facile à se dissiper : Mais les pommes douces qui ont une pulpe ferme,& un jus épais,ne demandent aucunement le mélange des pommes aigrettes pour faire bon cidre. Il est vray que les pommes douces rendent moins de jus que les aigres. Mais d'autant que les douces sont moins succulentes, & ont le suc plus épais, d'autant le cidre en est meilleur, se garde plus long-tems, & donne meilleure nourriture au corps, comme aussi est plus long-tems à se faire. Au contraire les pommes douces qui rendent beaucoup de jus, font plus de cidre:mais le cidre n'est si bon, ny de si bonne nourriture, quoy qu'il se fasse soudain; & soit bien-tôt en état de boire. Les pommes aigrettes rendent beaucoup de jus aqueux & delicat, & qui se clarifie soudain : mais qui nourrit fort peu.

Le cidre qui est tout pur, & qui est preparé sans aucun mélange d'eau, se clarifie, & se depure plus tard que celuy, qui est fait avec eau; aussi il retient plus long-tems sa saveur, l'odeur, & toutes les autres qualitez & vertus des pommes dont il est exprimé, car l'eau tant soit-elle mêlée en petite quantité, six mois passez, ou au plus tard l'année passée, il fait aigrir le cidre : beaucoup plûtôt en tant plus grande quantité qu'elle y sera mêlée, comme la dépence du cidre. Parquoy les cidres que l'on veut être de garde, doivent être preparez sans eau,plûtôt si on les trouve trop forts, y mêler de l'eau quand on les boira, comme l'on fait au vin, principalement lors que quelque meladie se presente, qui demande un brevage fort aqueux.

Les cidres sont differents l'un d'avec l'autre, principalement en couleur & saveur. Car quant à la couleur quelques-uns sont écarlatins, quasi semblables à vin clairet,qui se font avec de pommes rouges par dedans & dehors;tels sont de longue durée,& ne se depurent que huit mois aprés, qui deviennent clairets, & ont un goût approchant moins aprés, qui deviennent à l'hypocras. D'autres sont miscatellins, qui ressemblent en couleur & saveur à la muscatelle. La pluspart des autres sont jaunâtres, & quelques-uns clairs comme eau de roche.

Quant à la saveur, tout cidres doivent être doux, ou quelque peu ameres, ou aigres, soit qu'ils soient nouvellement faits, ou qu'il y ait déja long-tems. Il est vray, que quelques uns n'ont point de goût, non plus que de l'eau. D'aucuns sont de mauvais goût, qu'ils ont de soy, ou du terroir, ou du tonneau, ou d'autre chose étrange. Ceux qui sont doux, tant ceux qui sont nouvellement faits, que long-tems depurez, sont les meilleurs de tous, qui nourrissent beaucoup. Il est vray, que les nouveaux enflent, & opilent : les depurés sont propres pour les pulmoniques,& ceux qui ont la gravelle, ou ont des ulceres aux reins, ou à la vessie. Ceux qui sont amers, & perseverent en cette amertumes sont mauvais : mais ceux qui au commencement amers deviennent doux, sont les meilleurs de tous,& sont de garde. Ceux qui sont verdelets, s'ils demeurent verdelets, ne sont à priser; mais s'ils changent cette verdeur en douceur; tels cidres sont bons, & de garde.

L'on peut aussi faire du pommé de pommes sauvages;mais tel pommé,encores qu'il soit de meilleure garde,que celuy qui est fait de pommes franches,toutesfois n'est pas tant gracieux, ny tant profitable pour l'estomach.

Les bons ménagers ne perdent le marc du pressurage de pommes;mais comme nous avons dit, le jettent dans des tonneaux, avec suffisante quantité d'eau de fontaine,en font dépence de cidre; plusieurs n'en tiennent conte, mais le jettent avec le fumier, & autres ordures, étans asseurez qu'il desseche & rend sterile le lieu & place où il est jetté.Et au lieu où l'on n'a commodité de meules,pressoirs,

&

& autres lieux, & instrumens pour faire cidre, l'on écrase les pommes, non de toutes sortes ; mais seulement les sauvages, sous un pilon ; puis on les verse ainsi écrasées en des tonneaux avec suffisante quantité d'eau, & l'on appelle ce cidre, pinette. *Pinette.*

Quant aux facultez & vertus du pommé, elles doivent être mesurées, de son goût, de son âge, & durée,& de sa composition, son goût dépend non seulement de la saveur des pommes dont il est fait, lesquelles sont douces, ou aigres, ou âpres, ou entre-deux, ou insipides : mais aussi de l'âge d'iceluy ; en sorte que le pommé, s'il est gardé, avec le tems change de goût, & acquiert une autre saveur aprés qu'il est depuré ; que lors qu'ils se clarifie, ou qu'il vient d'être clarifié de même façon que le vin nouveau, devenant vieil, acquiert avec le tems diverses qualitez. Le cidre donc ou pommé qui est doux, à raison de sa douceur qui vient de chaleur temperée, échauffe mediocrement & rafrachit le moins de tous, mais entre les cidres est le plus nourrissant, & le plus profitable pour user de brevage, à ceux principalement qui ont l'estomach froid & sec : & comme aussi, fort peu profitable à ceux qui ont l'estomach chaud, soit peu ou beaucoup plein d'humiditez, mollastre & sujet aux vomissemens bilieux : aussi en tel temperament & complexion chaude & bilieuse d'estomach, il est besoin ainsi qu'au vin, de mêler quantité suffisante d'eau parmy le cidre doux, pour en user en brevage, principalement aux febricitans, & durant les grandes chaleurs d'Eté, pourveu que celuy qui en boit ne soit sujet aux tranchées,& colique, d'autant que le cidre doux, exprimé nouvellement de pommes douces est venteux de son naturel, comme aussi sont les pommes douces ; c'est pourquoy les Medecins conseillent de cuire les pommes douces entre les cendres à ceux qui en veulent manger, afin que l'aquosité & grande humidité d'icelles, qui est la source de leurs ventositez, se puisse digerer par le moyen de la chaleur du feu ; pour la même occasion, ny les pommes, ny le cidre doux à raison de leur ventosité, ne sont une propre boisson aux gouteux, d'autant qu'ainsi qu'estiment les Medecins Arabes, ils engendrent quantité de vents aux muscles & nerfs, qui ne se peuvent dissoudre qu'avec peine, & longueur de tems, Entre les cidres doux, les meilleurs & plus sains sont ceux qui sont faits de pommes d'herroët, de cunoët doux, de curtin & de rengelet, parce que ces pommes sont fort douces, de couleur dorée, de bonne odeur, & de longue garde. *Vertu du pommé.* *Pommé doux.*

Le cidre aride & aigret soit fait de pommes aigres, soit devenu tel par l'espace de tems, d'autant qu'il est fort aqueux, & quelque peu terrestre, ains fort subtil, & penetratif, & neanmoins quelque peu confortatif & astringent, est singulier à temperer la chaleur d'un estomach, & foye chaud, d'un sang ardent & bilieux ; pour arrêter les vomissemens & defluxions bilieuses & atrabilaires, pour appaiser la soif : pour subtiliser & inciser les humeurs grosses, & visqueuses, tant chaudes que froides, mais principalement les chaudes : Tel cidre est une boisson fort commode au lieu de vin pour les febricitans, pour ceux qui ont la chaleur de foye & de sang, pour les grateleux, pour les goutteux de causes & humeurs chaudes, & il n'est besoin de le tremper d'eau. Entre les cidres aigres, les plus sains sont ceux qui sont faits de pommes de malingre, de rouveau,de rembure & de cunoët sur. *Cidre aigre.*

Le cidre âpre, d'autant qu'il est fort froid & sec, n'est bon qu'à la longue,& non plûtôt qu'il ait perdu cette âpreté, changeant sa grande froideur & secheresse *Cidre à âpre.*

en une moindre, accompagné de quelque humidité tirant sur la douceur, ou acidité : ainsi que nous voyons advenir aux fruits qui n'étans encores meurs, ont une saveur fort âpre mais venans à maturité, changent de peu à peu leur âpreté en une acidité, puis en une douceur plaisante. Parquoy l'on ne doit boire tels cidres que bien tard, ou si la necessité commande d'en boire, ils les faut tremper avec suffisante quantité d'eau, autrement ils endurciront le ventre, causeront strangurie, difficulté d'haleine, & une infinité d'obstructions; exciteront plusieurs cruditez en l'estomach, intestins, & premieres veines; ruineront un estomach foible, engendreront au foye un sang gros, froid, & pituiteux ; envoyeront plusieurs vapeurs épaisses au cerveau, qui causeront douleurs de tête, offenseront les nerfs, & jointures : il est vray, qu'ils apportent cette commodité, qu'ils confortent en quelque façon un estomach foible, languissant, & du tout dépourveu d'appetit, quel est celuy des femmes nouvellement grosses, aux étranges appetits, desquels tels cidres sont un remede propre, prompt & singuliers : & qu'ils arrêtent les excessifs vomissemens, toutes sortes de flux de ventre, & toutes sortes de fluxions, mêmes sur les jointures qu'ils assoupissent, les battemens de cœur, & foiblesses: ils aident à faire digestion, beus sur la fin du repas, moyennant, comme nous avons dit, qu'ils soient détrempez avec un peu d'eau, pour leur diminuer cette pesanteur & lenteur à penetrer, suivant le conseil de Galien, qui donne trois moyens pour user des pommes & poires pontiques & stiptiques sans aucun dommage de la santé. Le premier moyen est les faire boüillir en eau, afin de leur acquerir une humidité & mollesse : le second les exposer à la vapeur & fumée de l'eau boüillante pour les humecter & meurir : le troisiéme les couper par le milieu, ôter les pepins interieurs, au lieu d'iceux mettre du miel ou sucre, puis les faire cuire entre deux cendres chaudes. Tels cidres sont faits principalement de pommes de rougeler, des pommes sauvages non entées, ny cultivées, des pommes bequet, des pommes rellet, & autres telles qui ont la peau de diverses couleurs.

Cidres insipides. Les cidres insipides pour leur grande aquosité sont faciles à se corrompre non seulement au vaisseau ; mais beus & usurpez en brevage, pour cela n'en faut tenir aucun conte.

Quant aux cidres qui participent de diverses saveurs, comme aigres-doux, ou âpres-doux, ou de telle autre mélange de saveur : les aigres-doux sont beaucoup meilleur & plus sains que les âpres-doux, d'autant que ceux-là non seulement sont plaisans : mais aussi plus coulans, penetrans, & incisifs que ceux-cy, ausquels à raison de l'âpreté jointe à la douceur, il y a une crassitie & pesanteur qui les arrêtent & fait long tems tarder aux hypocondres, où ils peuvent engendrer des cruditez & plusieurs opilations.

Quant à l'âge & durée des cidres, qui sont nouvellement faits, encore troubles, & non depurez, ne sont sains, & ne peuvent être beus sans dommage de l'estomach, sans douleur de tête, sans une infinité d'obstructions & autres accidens facheux à la santé. Ceux qui sont trop surannez, & qui tirent déja sur l'aigre, ne sont moins dommageables que les precedens, c'est pourquoy il n'en faut user que lors qu'ils sont bien depurés & au milieu de leur âge, ainsi que nous voyons être observé au vin.

Quant à leur composition, ceux là sont les meilleurs, plus sains & plus faciles à digerer, qui sont faits de pommes bien meures, cueillies en leur tems, & non trop gardées, qui sont faits aussi d'une seule espece de pommes, ou bien de

de plusieurs especes ; mais ou symbolizantes en goût, ou bien de goût divers: mais tels qui puissent se contemperer ensemble, & rendre un goût plus plaisant que le leur à part, comme si l'on mêloit parmy des pommes fort douces, d'autres qui fussent aigres, tels mélange feroit un cidre beaucoup plus plaisant & plus profitable qu'une seule espece de pommes : Les cidres faits de seules pommes, valent mieux que faits de pommes & poires concassées & pressées ensemble : meilleurs aussi sont ceux qui sont faits, sans eau qu'avec eau ; d'autant que l'eau leur fait perdre leur goût naturels ; les fait aigrir & corrompre facilement, & empéche qu'ils ne soient de garde. C'est pourquoy il vaut mieux n'y mêler de l'eau, en leur façon ; quand on les boit, les detremper, & y verser de l'eau, si la necessité le requiert, & selon les occasions qu'avons décrit.

Le cidre de toutes pommez, c'est celuy qui est fait de pommes sauvages concassées avec un pilon, puis jettées dedans un tonneau avec eau de fontaine en suffisante quantité ; Encore plus pire est celuy qui est fait du marc des pommes pressées, aussi jetté dedans un vaisseau avec suffisante quantité d'eau : Parquoy puis que les cidres tant plaisans & excellens soient-ils, ne donnent nourriture au corps qui luy soit beaucoup profitable, ainsi que cy-aprés discourons : Celuy qui sera soigneux de sa santé, ne doit user que des meilleurs cidres. Nous parlerons encores des facultez du cidre, au Livre six au lieu où nous traiterons des facultez du vin.

Du vin de Poires.

LE peré se fait de plusieurs sortes de poires, quelquesfois de poires rudes âpres, aigres & sauvages, nullement cultivées : tel peré est de bonne garde, même jusques à trois ou quatre ans, meilleur à la fin qu'au commencement. Quelquesfois de poires franches, tendres & delicates, comme sont les poires de bon chrêtien, de nôtre Dame, de rosette, de bastiveau, de renoult, de moilart, de verdelet, de beurrée, de jasques du font, de conillart, d'angoisse, de certeau à deux têtes, de rouseau, de Dieu, de bois Hierôme : & tel peré est plaisant pour quelque tems : mais quand il a passé cinq mois, il devient trop insipide & éventé, le meilleur & plus excellent de tous, se fait de poires cirettes jeunes & bien cultivées, comme sont les poires musquettes, à deux têtes, robert de fin or, bergamotte, tahou, écuïer, & autres telles poires qui ont la chair solide, & la peau dure.

La poire d'amiot est recommandable sur toutes, de laquelle aussi l'on fait le peré, nommé cerelle, pour la couleur de cire qu'il represente, autrement dit *carisi*, fort plaisant & agreable, toutesfois de mediocre durée, ny tant facile à se corrompre que ce dernier : L'on mêle aussi quelque fois plusieurs sortes de poires ensemble pour faire le peré. De quelque sorte de poires que le peré soit fait, il en faut soigneusement & deligemment cultiver les poiriers, comme nous avons enseigné cy devant, en quelque terroir que les poiriers croissent, soit verger, jardin, terre labourable, ou autre lieu semblable, pourveu que ce terroir soit tel, & si bien cultivé qu'est requis pour produire des poires en abondance & bonnes : on doit cueillir les poires à faire peré, les unes plûtôt que les pommes, les autres plus tard, avec gaules ou perches : Quelques-unes meures, comme les poires d'amiot, de thaou, de l'ecuïer, & telles si-tôt que sont cueillies les écraser, piler & concasser avec la meule tournante, comme nous avons dit des pommes : d'autres se doivent cueillir avant qu'elles soient meures, comme les poires de grosmenil & autres qui ont la chair dure, la peau rude, & sont pesantes,

lesquelles pour leur dureté & pesanteur ne peuvent bonnement meurir sur l'arbre : telles ne doivent être employées à faire peré, qu'on ne les ait fait migeoter & laissé meurir, afin de les attendrir & amollir, pour leur faire sortir suffisante quantité de jus.

Que les poires cueillies tot ou tard, & mises sous la meule & pressoir, il faut se servir de semblables instrumens & moyens à faire le peré comme nous avons declaré à la façon du pommé, mêmement touchant l'eau qui est besoin d'y mêler quelquesfois, touchant le cuver, le boüillir, l'écumer du peré, touchant l'entonnement d'iceluy, son lieu de garde, son gouvernement & autre soin necessaire pour le defendre de tous accidens qu'il peut encourir, non moindres, & même plus grands que le pommé, principalement contre le froid & gelée, que le peré ne peut souffrir, mais durant l'hyver faudra boucher les fenêtres du celier ou cave où il est reposé, avec foërre ou autre telle chose pour repousser le froid : outre que le peré n'est de si bonne garde que le pommé, sauf le carisi, & celuy qui est fait de poires de grosmenil, & autres poires qui ont la chair & la peau dure, lesquels peuvent durer deux ans entiers, & en perce jusques à six semaines pourveu qu'ils soient bien gouvernez : le peré rend autant, voire plus de lie que le pommé, de laquelle il faudra incontinent delivrer le vaisseau, si tôt qu'il sera vuide, autrement s'engendrera au vaisseau une infinité de vers qui l'infecteront. Les ménagers font depence du peré du marc des poires laissé aprés le pressurage qu'ils jettent dans un tonneau, avec suffisante quantité d'eau de fontaine, les autres jettent ce marc comme une chose du tout inutile. Quant au reste, le peré demande même soin que le pommé.

Vertus du peré. Les qualitez & vertus du peré doivent être mesurées (comme nous avons dit du pommé du goût, de son âge, & de sa composition. Le goût du peré depend la plupart de la saveur des poires, dont il est exprimé, lesquelles sont douces, ou aigrettes ou âpres, ou moyennes, ou insipides, selon lesquelles saveurs faut rechercher les vertus & qualités du peré, suivant la forme qu'avons amplement décrite au pommé: il est vray que pour parler particulierement des bontés des perez, les plus sains, de meilleur suc, & profitables de tous, sont ceux qui sont fait de poires qu'on appelle cirettes, & exprimez même durant l'Eté, moyennant qu'ils soient bûs si-tôt qu'ils seront depurez, d'autant qu'ils ne sont de garde, mais étans fort delicats, se corrompent facilement & bien tôt: les second en bonté sont ceux qui sont faits de poires roberts, & de poires muscades, moyennant qu'ils soient bûs bien épurés & éclaircis de leur lie, voire bien trempés d'eau, & bûs avec mediocrité, autrement par leur odeur penetrant, & tenuité grande, causent souvent douleur de tête. Les carisis, encore qu'ils soient des plus excellens, & des derniers exprimez, demandent neanmoins être beus bien de purez avec mediocrité, & trempez suffisamment d'eau, pour leur reprimer l'odeur subtil qui penetre facilement jusques au cerveau. Il faut faire grand cas pour la santé des perez qui sont exprimez de poires sauvages : non cultivées, de goût âpre, & rude, & de poires grasses & roussâtres, de poires de diverses especes non symbolisantes ensemble, ny en goût, ny autrement, de poires & pommes mêlées & pressées ensemble : ne faut aussi tenir conte du peré qui est fraichement entonné, qui n'est dépuré, auquel en le faisant on a mêlé de l'eau qui est fait des poires de bois concassées & versées en vaisseau, avec suffisante quantité d'eau : bref, tout ce qu'avons dit des qualitez du pommé pourra être la plus-part accommodé au peré: pour cela toutesfois il ne faut croire que le peré cede en

quelque

quelque chose au pommé : Car encore, qu'aux païs, comme Bretagne & Normandie où l'on fait état des cidres, l'on prise davantage quant au goût, à sa garde, à l'abondance, & au profit, les pommez que les perez : toutesfois s'il est besoin de comparer la bonté du suc de l'un avec l'autre : comparant les pommez doux avec les perez doux, les aigres avec les aigres, les âpres avec les âpres : il sera facile à juger que le peré est plus sain, plus profitable à l'estomach & au corps que le pommé : car outre la vertu astringente & roborante de l'estomach qui est en luy, provenante de la terrestre qui est naturelle en toutes sortes de poires, soit douce, aigrette, âpre, ou d'autres saveurs, encore il faut remarquer au peré une vertu occulte & inexplicable qu'il a de dompter tout poison, & principalement le venin engendré dedans l'estomach, des champignons mangez, laquelle à la verité luy est naturelle & delaissée de poire dont il est exprimé. Aussi nous voyons par experience que l'usage de la poire est par tout beaucoup plus recommandable que celuy de la pomme, & que pour cette occasion l'on fait plus grande & soigneuse reserve de poires que de pommes ; lesquelles on confit en sucre, ou en miel, on fait secher au Soleil, ou au four, on reduit en composte pour s'en servir en tems & lieu : il est bien vray que le pommé humecte davantage que le peré : mais en recompense le peré rafraîchit plus & en rafraîchissant conforte, excepté qu'il donne plus souvent des tranchées, & coliques que le pommé, principalement le peré aigret ou âpre, à ceux qui sont sujet à la colique, parce qu'il ne se distribuë pas si-tôt par les urines & par le ventre, mais s'arrête plus à l'estomach & aux hypocondres que le pommé, ainsi qu'avons declaré au traité de la poire. Pour cette raison il vaut mieux le boire sur la fin du repas qu'au commencement : moyennant qu'il n'y ait vomissement ny flux de ventre, suivant le conseil de Dioscoride, qui dit que les poires mangées à jeun sont contraire à l'estomach, luy apportent dommage & nuisance. Voilà ce que nous devons estimer des facultez du pommé, & peré, tant en particulier, qu'en comparaison de l'un à l'autre.

Comparaison entre le pommé & peré en bonté.

Il nous reste à examiner quelle espece de brevage sont le peré & pommé, & s'il y a quelque excellence en eux qui les puisse égaler au vin, ainsi qu'un Medecin de nôtre tems le veut, non seulement égaler, mais preferer en tout & par tout au vin : plus possible, affectionné envers sa patrie, ou transporté d'un jugement plein de paradoxes, que porté pour la verité des choses : Nous avons reservé cette dispute en nôtre livre Latin, *De victu salubri*, afin que nous ne passions les limites de nôtre Maison Rustique.

Du vin de Cormes.

Cueillez les cormes à demi meures, si-tôt que vous connoîtrez qu'elles commenceront à tomber de l'arbre : ne les laissez migeotter & meurir que bien peu : car quand elles sont meures, elles ne valent rien pour en exprimer le vin ; faites les écraser & casser legerement dans l'auge du pressoir, cuvez les, puis les pressez, entonnez le jus exprimé, mettez le dedans le celier ou cave, & le gardez long-tems : car plus le Cormier est gardé, tant meilleur il est : vous connoîtrez sa bonté quand il aura perdu son âpreté, & l'aura changé en un goût vineux, blanc de couleur. Que si vous ne voulez attendre son entiere maturité, détrempez le avec suffisante quantité d'eau de fontaine quand vous en voudrez boire. Ce vin encore qu'il soit le premier qui ait été mis en usage, comme l'exemple de tous les autres vins fruitiers, & duquel, & non d'autres, Virgile fait mention en ses Georgiques : Toutesfois il est si peu profitable à la santé qu'on n'en doit

faire état : il est bien vray qu'au defaut d'autres remedes, & en cas de necessité l'homme rustique se pourra servir de ce vin, quand il se sentira griefvement affligé du flux de ventre, soit dysenterique, ou de telle autre espece.

Vin de Prunelles.

Les bons ménagers du païs de Normandie ; & qui ne veulent rien laisser perdre, plus toutesfois soigneux de leur bien, que de leur santé, si tôt que l'Automne est venu, font amasser par leur gens quantité de prunelles, meures ou non meures, les versent en des tonneaux avec suffisante quantité d'eau, étoupent les tonneaux sans y toucher aucunement. Avant un mois expiré, cette eau infusée represente la couleur & goût du vin, âpre, & revêche : neanmoins aux laboureurs alterez il sert pour étancher leur soif aux grandes ardeurs des fiévres : ce vin est appellé piquette.

Des confitures des fruits. CHAP. L.

Pour faire du cotignac, ayez des coings bien meurs & jaunes, & les nettoyez : ôtez les grains, faites les boüillir en eau fraiche dans une poële tant qu'ils se viennent à ouvrir & crever (si n'aimez mieux les couper par quartiers) puis passez les par un tamis ou toile bien serrée & nette, qu'il n'y demeure que le plus gros : à huit livres de la moëlle ainsi passée, mettez trois livres de sucre fin en poudre, mélez le tout ensemble que ferez cuire à petit feu de charbon, le remuant d'un spatule de bois large, tant qu'il soit cuit : & que vous connoîtrez quand verrez que rien ne tiendra plus au vaisseau, qui est le vray signe de parfaite cuison : si vous voulez y ajoûter des espiceries, comme de canelle, cloux de girofle, noix muscade & gingembre, il les faudra jetter sur la fin de la decoction, & les remuer avec la spatule. De même façon pourrés confire les pesches, poires, & autres fruits.

Si vous voulez faire du cotignac laxatif, tel qu'est celuy de Lyon. Voyez au 25. Chapitre de ce Livre.

Pour faire bonne & excellente gélée de coings, nettoyez les coings, bien meurs & jaunes de leurs pepins, & les mettez par petits quartiers sans les peler, d'autant que l'écorce augmente l'odeur. Cependant que les nettoyerez & trancherez par quartier, jettez-les soudain dans un bassin plein d'eau : car si-tôt qu'ils sont hachez, s'ils ne trempoient dans l'eau deviendroient noirs : faites les cuire en grande quantité d'eau, jusques à ce qu'ils soient quasi reduits en consistance de boüillie, quand seront bien cuits, coulez cette eau par un linge neuf bien épais, & exprimez le plus fort que pourrez toute la decoction. A cette decoction exprimée ajoûtez le quart de sucre fin : & la faites boüillir sur le feu mediocre de charbon, tant que la verrez sur la fin & beaucoup consommée, lors faites petit feu qu'elle ne se brûle des côtez qui causeroit couleur mauvaise à la gélée : vous connoîtrez que sera parfaitement cuite si la trouvez gluante à la cueillir : lors mettez-la dans des boëtes.

Pour confire les noix, amassez des noix petites, tendres & verdes, avec l'écorce, & y faites plusieurs petits trous, puis mettez les tremper en eau onze ou douze jours, plus ou moins, nettoyez-les bien de la membrane qui se presentera sur la coque sans les peler, & les faire boüillir en sucre clarifié fort longuement, y ajoûtant souvent sucre clarifié à cause qu'il se consomme à la longue coison : enfin mettez les en vaisseau avec cloux de giroffle, gingembre, & cannelle : le moins de tous de cloux de giroffle, car elles seroient trop ameres. Autre maniere de les confire : Prenez des noix verdes le mois de May, ou de Juin, avant qu'elles ayent

l'écorce dure, pelez-les, & les mettez tremper neuf jours durant (plus ou moins, selon que connoîtrez que s'attendriront (en eau pure, que changerez tous les jours trois ou quatre fois : faites les cuire par aprés pour les attendrir davantage : cuites, sechez-les à l'ombre du Soleil, ou les essuyez avec un linge, puis picquez-les de cannelle, & de cloux de giroffle. Enfin, mettez-les cuire en sucre clarifié, jusques à tant que connoîtrez le sucre clarifié avoir acquis consistance de syrop, puis les mettez en vaisseau d'étain ou de terre fait en propre, avec le syrop où elles auront cuit. Aucuns font autrement : ils cueillent noix encores verdes, les piquant de la pointe d'un fuseau, ou autre instrument semblable de bois, non de fer (car le fer les noirciroit davantage) les font tremper souvent en eau changée, les cuisent jusqu'à les attendrir : attendries, les jettent incontinent en eau froide pure:refroidies, les nettoyent d'une petite peau qui se presente dessus leur cocque, & les essuyent d'un linge, finalement les piquent de cloux de giroffle & cannelle ; les mettent ainsi en vaisseaux, & couvrent avec syrop pour les garder : s'il arrive que quelque peu de tems apres le syrop soit trop liquide, le font cuire derechef, puis le remettent au vaisseau, c'est le moyen pour faire que les noix demeurent toûjours verdes selon leur naturel. Au lieu de sucre, ou de miel à faire liquides confitures, l'on se pourra servir à un besoin de vin cuit tel que décrirons au cinquiéme livre : lequel vin cuit n'est de moindre bonté & suavité que le miel & le sucre.

Pour confire écorces de citrons ou d'oranges, choisissez grosses écorces d'oranges ou de citrons, ou de poncires, taillées en quatre ou six pieces : nettoyez-les de leur membrane interieure, & pepins, faites les tremper en eau claire par l'espace de neuf jours, les changeant d'eau dans cinq jours, les neuf jours passez mettez les encore tremper en eau claire, jusques à tant que s'adoucissent, & ayant laissé leur amertume, même que semblent transparantes, car alors elles auront assez trempez: apres faites les cuire en vaisseau net d'airain, ou plombé avec eau de fontaine, tant qu'elles puissent s'attendrir : apres qu'elles auront jetté toute leur aquosité; mettez les tremper vingt-quatre heures en julep fait d'une partie de sucre, & de trois parties d'eau, puis faites les y cuire à petit feu suffisamment:tirez les de ce julep, & les mettez en un vaisseau de verre, jettant par dessus du julep rosat assez épais, pour leur donner quasi une croûte, le pourrez aromatiser d'ambre & de musc. *Confiture d'écorce d'orange.*

Pour confire les pesches entieres il faut les peler & nettoyer le plus soigneusement que vous pourrez, puis cuire ou entieres ou coupées par quartiers en julep assez aqueux, non pas pour cuire exactement : mais pour les purifier seulement de leur aquosité, qu'elles ont en grande quantité:puis en un autre julep plus cuit, les cuire parfaitement, jusques à tant que soient amollies:enfin les mettre en vaisseau de terre, & couvrir du syrop où ils auront cuit : pour la reserve, on les pourra aromatiser avec peu de cannelle ou de musc. Cette maniere de confire les pesches entieres, est generale, pour confire entiers tous autres gros fruits, comme coings, poires, pommes, abricots, auberges, & avant-pesches. *Confitures, d'abricots, d'auberges, de poire, de pommes, d'avant pesches.*

Pour confire les cerises, faut choisir les plus belles griottes que l'on pourra, bien meures, (car si elles ne sont meures, les cuisant sur la fin n'y trouverez que les os & l'écorce) & leur couper la queuë à moitié : puis les cuire dans leur jus avec sucre, en telle proportion, que pour une livre de cerises y ait demi livre de sucre, ôtez toute l'écume quand elles boüilliront ; apres qu'elles seront assez cuites, les faut mettre en vaisseaux de verre, & jettez dessus le syrop où elles auront cuit, si le syrop semble encore aqueux, cuisez le exactement. Autrement, ayez à *Confitures de cerise, cormes, épines vinettes, aigrats.*

part

part des griottes, desquelles exprimerez le jus en quantité suffisante, dedans ce jus si-tôt qu'il sera exprimé, fondez vôtre sucre (& non en autre liqueur) faites le boüillir, & en boüillant écumez-le: quand il sera bien écumé, bien purifié, & devenu rouge, sans l'ôter du feu, ny luy faire perdre son ébullition, mettez-y les cerises boüillir sans les remuër aucunement jusques à leur perfection, les écumant toûjours avec une spatule; ne les remuez du feu que ne soient parfaitement cuites, ce que connoîtrez si vous voyez le syrop instillé sur un tranchoir, faire des goutes qui ne tombent çà ny là, car lors il sera cuit parfaitement: mais faudra tout chaudement mettre les cerises dans des pots de verre pour être gardées. Ainsi confirez les prunes, cormes, épines vinettes, aigrats, & autres petits fruits.

Pour avoir la pâte des prunes, faites premierement boüillir les prunes avec un peu d'eau, les remuant souvent, afin qu'elles ne brûlent, puis les passez par le tamis & les pesez, sur chaque livre vous y mettez quatre onces de sucre: remettez le tout ensemble cuire derechef, & remuez les souvent, les laissant ainsi tant que l'écume sortant du tronc soit consommée: cela fait, dressez les ainsi chaudes où vous voudrés, puis exposés les au Soleil, l'espace de trois jours, & les serrez: & au cas qu'elles moisissent ou qu'il y eut de l'eau dessus, les faut derechef exposer au Soleil. Cette forme de faire de la pâte, pourra être universelle pour faire de la pâte de tous autres fruits, comme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra avoir égard à la quantité du sucre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruits que l'on voudra confire en pâte.

Gardes des pesches & autres fruits.

Pour garder les pesches ou autres fruits: prenez des pesches ou autres fruits que vous voulez garder, quand il fait beau tems & sec, & les ouvrez par le milieu: ôtez le noyau, mettés-les tous secher au Soleil, ou dans le four, aprés que le pain en sera tiré, puis prenez du sucre bien cuit & bien purgé, & les en frotez, & les exposez le jour suivant au Soleil, & les en frotés autant de fois qu'elles secheront, jusques à tant qu'elles ayent fait leur croûte.

Pour preparer des olives en un jour, prenés des olives vertes, & les coupez un peu d'un côté, puis les mettez en eau avec chaux & cendres criblées (toutesfois il faut prendre deux fois autant de cendres que de chau, & les laisser ainsi tremper vingt-quatre heures) apres vous les ôterés, & les laverés quatre ou cinq fois en eau tiede; puis les mettrez en un vaisseau de pierre ou de verre avec eau salée, laquelle changerés de trois en trois mois, & mêlerés parmy thym, serpolet, semence d'anis, ou côtes & bois de fenoüil; ainsi les garderés.

Pour confire des olives, mettez tremper six jours en eau de mer, olives blanches dans un vaisseau, & par dessus versés du moût tout frais, & n'emplissez pas le vaisseau, afin que le moût quand il boüillira, ne verse par dessus: & apres qu'il aura boüilli, faudra étouper le vaisseau: quelques-uns y mettent auparavant une poignée de sel, & puis versent le moût: & les olives apres, & quand le moût a boüilli, ils bouchent le vaisseau. Autrement faites les secher à l'ombre, en lieu exposé au vent: puis mettés-les dans des vaisseaux de terre qu'emplirés de miel, & y mêlerés quelques épiceries.

LA MANIERE DE FAIRE LES HUILES.

Qu'il y a trois façons de preparer les huiles, & comment il faut faire l'huile d'olive.

CHAP. LI.

AU second livre traitant de l'olivier, nous avons promis un petit discours sur la façon des huiles, chose à la verité fort utile à nôtre Maison Rustique; d'autant

d'autant que l'huile n'est moins profitable à la vie humaine, ny de moindre revenu au bon ménager que le vin, mais ne sera hors de propos, si apres avoir parlé des jardinages & vergers, & specialement de la culture des oliviers, & autres herbes & arbres dont les huiles sont faits, nous specifions sommairement les façons des huiles.

Et pour parler de l'huile en general, l'huile peut être fait en trois façons: La premiere par expression, qui est la plus commune & principale: La seconde par impression: La troisiéme par distillation ou resolution, à la forme des eaux distillées: Nous parlerons seulement de la premiere & de la seconde, & reserverons la troisiéme pour le discours que nous ferons sur la distillation en ce livre: encore que nous n'ayons deliberé de parler exactement de la façon des huiles, parce que cela n'appartient pas aux laboureurs; mais aux Apothicaires.

La maniere de faire l'huile par expression appartient non seulement aux olives: mais aussi à plusieurs autres fruits & semences; comme noix communes, amandes, noix muscades, semence de lin, chenevé & autres tels, desquels nous parlerons cy-apres. Toutesfois parce que l'olive rend plus d'huile que nul autre fruit ou semence, elle a merité le nom d'excellence par dessus tous les autres, que les liqueurs grasses & onctueuses des autres fruits & semences n'auroient autre nom que celuy qui appartient de droit à la liqueur qui est exprimée de l'olive: à raison dequoy quand nous parlons de l'huile d'olive, nous disons seulement huile: mais quand nous faisons mention d'autres huiles, nous ajoûtons le nom du fruit ou semence de laquelle l'huile est exprimé: comme huile de muscades, huile d'amandes douces, & ainsi des autres: C'est pourquoy nous commencerons à décrire la forme & maniere de faire l'huile d'olives.

Huile nom propre à la liqueur de l'olive.

Aprés donc que vous aurez recueilli les olives, & disposé à la façon qu'avons décrit au second livre traitans de l'olivier, voyés si le lieu où l'on doit pressurer & faire l'huile est garni de toutes les choses necessaires; à sçavoir des cuves ou tonneaux pour y mettre les diverses sortes d'huiles, de cueillers de fer pour puiser & vuider l'huile: des couvercles pour couvrir les vaisseaux, des éponges grandes & petites: des pots à porter l'huile hors: des cordes de chanvre & de genêt, & de plusieurs autres choses, qui doivent être preparées & apprêtées avant que faire l'huile, ainsi que devant la vandange: Quand les meules, tordoirs, & pressoirs sont bien nets, mêmes tous autres instrumens qui servent à faire l'huile: que vous ayés fait suffisante provision de bois pour faire bon feu: afin d'échaufer auparavant le lieu où sera le pressoir, s'il n'est assez chaud par l'assiette du lieu, car toutes liqueurs huileuses se dissoudent & fondent par la chaleur, & se resserrent par le froid, & pour ce regard il seroit bon que le pressoir eût le jour & clarté de Midy, afin que besoin ne fût de feu, ny de lampes quand on pressera l'huile. Toutes ces choses ainsi preparées, faites que les serviteurs & ouvriers épluchent & nettoyent les olives, quand elles seront bien nettes, qu'ils les portent incontinent au pressoir, sous lequel ils les mettront entieres dans les paniers neufs de saulx (car le saulx donne grande beauté à l'huile) afin qu'elles soient presſées tant à loisir & doucement que l'on pourra. Il est vray, qu'il seroit bon avant que les mettre sous le pressoir de les fouler aux pieds, d'autant que l'huile foulé aux pieds est toûjours meilleur, plus doux, clair, & agreable au manger en salade, que celuy que l'on presse; parce que le fouler est plus difficile que le presser, la façon plus commune de faire l'huile au pressoir; c'est pourquoy avant que de mettre les olives sous le pressoir, il ne sera mal fait leur rompre la chair & l'écorce avec meules

Ce qui est necessaire avant que faire l'huile.

Soleil de Midy necessaire au pressoir à l'huile.

tournées tout doucement, afin que le noyau qui corrompt le goût de l'huile, ne ſoit corrompu; puis les r'amollir & moudre plus fort ſous le preſſoir, en y mettant quatre livres de ſel en chaque boiſſeau d'olives, & puis preſſer l'os ou noyau de l'olive à part. Celuy qui vuidera l'huile mettra à part en vaiſſeau propre à cela, les trois ſortes d'huiles, qui auront été exprimés; car ce ſeroit grand dommage de mêler les deux preſſurages; & le troiſiéme avec le premier, d'autant que celuy qui eſt ſorty & coulé du preſſoir, non gueres eſtraint & preſsé, eſt de meilleur goût que le ſecond, & tel huile eſt appellé virginal, fort propre pour uſer avec les viandes: le ſecond pour les onguents & autres uſages: le troiſiéme pour brûler aux lampes. Encore il ſera bon quand l'huile ſera un peu raſſis en ſes cuvettes, les verſer en d'autres: plus l'huile eſt éventé & remué, plus eſt clair & ſans lie.

Trois ſortes d'huile d'olive.

Huile virginal.

Vaiſſeaux à huile.

Les muids & vaiſſeaux où l'on met l'huile, doivent étre bien poiſſez & gommez, bien nettoyez, s'il ſont vieils, avec lexive tiede, & eſſuyez d'une éponge, pour recevoir l'huile trente jours apres qu'il ſera fait, à ſçavoir apres que la lie ſera décenduë: pareillement les vaſes & ſacs de chevres doivent étre bien preparez pour y recevoir l'huile, ſelon la façon qu'avons décrite au premier Chapitre du Chevrier.

Septentrion pour les celiers d'huile.

Le celier où repoſent les vaiſſeaux à huile ſera en quelque lieu froid; car comme toutes liqueurs ſe diſſoudent & fondent par chaleur, auſſi ſe reſſerrent par le froid; mais l'huile de ſoy ſe garde fort bien en lieu froid & ſec, d'autant que la chaleur & moiteur luy ſont contraires; c'eſt pourquoy les huiliers commandent ſur tout, que l'on ne faſſe feu ny fumée prés les preſſoirs & celiers à l'huile; parce que le goût de l'huile ſe corrompt par la fumée & la ſuye; mais il faut, s'il eſt poſſible, que les celiers à l'huile ſoient au Septentrion à l'oppoſite des vents chauds, même que l'huile ſoit mis en vaiſſeau de verre, ou pots de terre, tels que ſont les pots de Beauvais, principalement l'huile qui eſt fait d'olives verdes & non meures, que l'on appelle huile Omphacin.

Huile Omphacin.

Huile gêlé.

Si durant l'Hyver l'huile ſe gêle avec ſa lie, faudra y mettre ſel recuit; car il diſſout & degêle l'huile, & la ſepare de tout le mal qui y peut venir; & ne faut craindre qu'il ſoit ſalé, car encor qu'on y mette beaucoup de ſel: toutesfois l'huile n'en prend aucun goût.

Pour garder l'huile de rancir faites fondre cire avec huile en égale quantité, & y mêler ſel fricaſsée; puis jettez le tout dans le tonneau à l'huile: cette même mixtion ſert pour remedier, s'il eſt déja ranci: autant en fait l'Anis jetté dans le vaiſſeau.

Si l'huile eſt trouble: purifiez-le au Soleil, ou au feu, ou jettez au tonneau d'eau boüillante, moyennant que le vaiſſeau ne ſoit fragile.

Huile ſale.

Si l'huile eſt plein d'ordure, fricaſſez du ſel, & le jettez tout chaud dans le tonneau: la noix de pain brûlée, ou la lie d'huile torrefiée, & jettée dans le vaiſſeau à l'huile, fait le pareil.

Huile puant.

Si l'huile a acquis quelque puanteur ou mauvaiſe odeur, pilez des olives vertes & les jettez dans l'huile ſans leurs noyaux, ou jettez la mie de pain d'orge mêlée avec grains de ſel, ou faites tremper dans l'huile fleurs de melilot.

Huile pourri.

Si l'huile eſt corrompu ou pourri, pendez dans le tonneau une poignée d'herbe de coriandre, & l'y jettez par pluſieurs fois, ſi voyez que la pourriture ne s'en aille, ou pour mieux changez l'huile du vaiſſeau; corrigerez auſſi ce vice, ſi prenez raiſins, & pres avoir ôté leurs pepins les pilez, & en faites paſtilles pour les mettre dans le vaiſſeau, & dix jours apres changez l'huile du vaiſſeau.

L'hui

L'huile sera fort clair ; si vous pilez écorce & feuilles d'olives avec sel, mettez le tout dans un petit noüet, que pendrez dans le tonneau. *Huile clair.*

Pour rendre l'huile bien odorant, prenez huile virginal, qui est le premier huile qui est distillé sans meule au pressoir : là dedans jettez de la poudre menuë faite de feuilles de laurier, racines d'aunée, & de souchet, racines de flambes, ou d'autres choses odorantes telles que vous voudrez, le tout bien desseché & pulverisé subtilement, remuez bien le vaisseau ; puis mettez du sel subtilement pulverisé, & exposez quinze jours le vaisseau au Soleil, ou bien mettez le vaisseau bien couvert (de crainte que l'huile ne s'évente) dans un chauderon plein d'eau boüillante : laissez-le là trois heures boüillir à petit feu, & le laissez reposer jusques à tant que vous voyez le tout incorporé, puis coulez l'huile, & reservez-le en quelque vaisseau bien fermé pour vôtre usage. *Huile odorant.*

Au reste, faut sçavoir que comme le fond du miel, le milieu au vin, aussi le dessus en huile est toûjours le meilleur, pour les raisons que nous dirons au traité du vin, Livre 6. *Huile bon au dessus du tonneau.*

Quant aux proprietez de l'huile, il a singuliere vertu appliqué par le dehors, comme l'on connoît par la réponce de Democrite, lequel interrogé du moyen de vivre longuement ; & entretenir son corps en bon état, dit : Si vous munissez le dehors du corps d'huile, & le dedans de miel. C'est pourquy Annibal commanda à ses soldats, au passage des monts, de munir leurs corps d'huile pour les défendre contre le froid, mêmes les Anciens pour rendre leurs corps agiles & plus prompts à toutes actions & mouvemens, se faisoient frotter tout le corps d'huile avant que d'entrer au bain : aussi leurs combattans qu'ils appelloient Athletes, avant que d'entrer en combat se frotoient tout le corps d'huile, afin qu'ils ne pussent être si facilement saisis en luitant : mais pour avoir le corps plus agile & les membres robustes. *Vertu de l'huile.*

Quant à l'interieur & dedans du corps, l'huile n'y a moindre vertu qu'au dehors, parce que pris par le dedans, il amollit le ventre, hebete la malignité des venins, & les fait vomir subitement : même si quelque venin ou cautere appliqué sur la peau, commence y faire ulcere ou escarre pour dompter cette malignité, rien n'est meilleur que d'y faire un petit liniment d'huile recent.

L'huile épandu sur le vin, ou quelqu'autre liqueur empêche qu'il ne s'évente, aussi les taverniers bien entendus, pour empêcher de roussir les vins blancs, ont coûtume de jetter par dessus une chopine ou pinte d'huile d'olive. *Vin eventé.*

L'huile est du tout ennemi des plantes, principalement des courges & concombres, lesquels meurent incontinent, si l'on approche pres d'eux quelque vaisseau d'huile, ou que celuy qui les cultive soit huileux, comme nous avons dit au second Livre. *Huile ennemi aux plantes.*

La lie d'huile est fort bonne pour faire ciment à paver l'aire des greniers à bleds ; car tel ciment chasse les souris ; pour garder de roüille tous outils & instrumens de fer : pour donner appetit aux bœufs en arrousant leur fourrage de lie d'huile : pour arrouser le fond du coffre où l'on retire les habits : car la lie d'huile chasse les taignes : pour polir & éclaircir le ménage de bois : pour garder les brebis d'être galeuses, en les frottans avec lie d'huile, même pour rendre saines celles qui sont galleuses : pour faire brûler le bois sans fumée. *Vertus de la lie d'huile.*

Comment on fait par expression les huiles des autres fruits, & semences. CHAP. LII.

Huile par expression de plusieurs fruits & semences.

IL y a plusieurs fruits & semences qui par expression rendent une liqueur, oleagineuse, de même façon que l'olive, à sçavoir les noix royales, avelaines, noix

muſcades, amandes tant douces qu'ameres, noix dinde, anacardes, noyaux de peſches, de pin, d'abricots, de ceriſes, de prunes, de piſtaches, graine de lin, de navets, de ſenevé, de chenevi, de pavot, de juſquiame, de pimpinelle, de citron, d'orange, de pommes, de poires, de concombres, de courges, de melons, citroüilles, & autres ſemblables : deſquels parlerons en particulier, afin que nous ſçachions la forme que faut tenir à les preparer.

Façons d'huile d'amandes douces.

L'huile d'amandes douces eſt ainſi preparé : Pelez les amandes apres qu'elles auront trempé quelque tems en eau tiede : pilez-les en un mortier de pierre ou de marbre, avec pilon de bois, & redigez par maſſes ou petits pains, que pêtrirez & manierez avec les mains à la vapeur de l'eau chaude aſſez long-tems, ſi n'aimez mieux les échaufer ſur les cendres ou arenes chaudes l'eſpace d'une heure, ou au Soleil l'eſpace de cinq heures : ou les mettre dans un vaiſſeau de verre qui ſera échaufé, par la vapeur d'eau boüillante en un chauderon : puis les mettrez dans une étamine ou ſac de chanvre, pour les preſſer ſur un preſſoir qui ait l'ais cave & declive, ou entre des preſſes, deſquelles aurez chaufé les ais : faut noter en cette part que les amandes ne ſont toûjours pelées avant qu'en tirer l'huile, parce que l'on n'a pas le loiſir de les peler : bien que ce ſoit le meilleur de les peler, afin que l'huile vienne plus pur : mêmes les peler plûtôt avec le côteau que les tremper en eau chaude ou froide, de crainte qu'à raiſon de la mixtion de l'eau, il n'en ſorte grande quantité d'huile aqueux & mal plaiſant. Apres que les amandes auront été ainſi exprimées, l'on peut cuire le marc ſous les cendres, & en uſer au lieu de pain : faut obſerver que telle preparation d'huile d'amandes douces, eſt propre ſeulement à l'huile que l'on prend par la bouche, pour appaiſer les tranchées aux femmes nouvellement accouchées, ou pour mitiger les coliques, & Nephritiques, ſi on le boit avec deux onces de vin blanc, ou d'eau de vie : tel huile ſe tire ſans autre chaleur, quelquesfois on fricaſſe les amandes pour les deſſecher legerement, puis on exprime l'huile.

Marc d'amandes douces. Huile d'amandes douces.

Huile à faire linimens. Huile d'amandes douces pour les parfums. Huiles d'amandes ameres, de piſtaches, d'avelanes, &c.

L'huile d'amandes amere ſe fait d'amandes fricaſſées en la poële, & reimuées ſouvent, afin qu'elles ne brûlent, puis fort exprimées juſques à tant qu'elles ne rendent plus rien : De cette façon l'on peut exprimer deux autres ſortes d'huiles d'amandes douces : l'une qui eſt dediée à faire linimens aux parties exterieures : l'autre dont ſe ſervent les Parfumeurs, leſquelles deux ſortes ſont faites d'amandes douces, vieilles & entieres, ne ſont huileuſes à raiſon de leur vieilleſſe, que l'on fricaſſe premierement dans la poële, puis on les preſſe avec meules ou preſſes étans cloſes & enfermées dans un ſac ou étamine. Les huiles de piſtaches, noix communes, noix avelanes, noix indiques, de noyaux de pommes de pin, de ceriſes, de ſemences de courges, concombres, melons, palme Chriſt, chenevi, lin, pavot, hannebanne, ſafran bâtard, dit autrement *Carthamum*, herbe aux poux, & autres fruits & ſemences oleagineuſes ſont exprimez de la même façon que les huiles d'amandes douces : en obſervant toûjours que l'expreſſion en ſoit faite chaudement, à ſçavoir que les ais de meules ou preſſoirs ſoient chauds ou les ſemences échaufées.

L'huile laurin eſt ainſi preparé : Prenez bayes de laurier meures & recentes, pilez-les, redigez par maſſes ou petites paſtilles : faites boüillir aſſez long-tems en eau dans un chauderon, coulez la decoction, laiſſez-la refroidir, & amaſſez la graiſſe qui nagera par deſſus, laquelle reſerverez pour huile : ou bien faites écouler toute l'eau du vaiſſeau par un trou qui ſera au fond d'iceluy, la graiſſe qui demeurera eſt l'huile. Aucuns ne font boüillir les bayes de lauriers redigées en maſſe : mais les

exprimeut

expriment ſous le preſſoir, & laiſſent diſtiller l'huile dans un vaiſſeau plein d'eau. Autrement mêlez égale portion de grains de laurier, & d'olives, pilez-les enſemble, & exprimez l'huile. L'huile laurin eſt ſouverain pour mettre aux clyſteres pour les coliques, & pour en faire linimens aux tumeurs froides paralyſie, horreurs des fievres quartes, & maladies froides de nerfs. De même façon l'on peut faire huile ſimple de grains de meurte, genevre, lentiſc, terebinthe, de liere, qui eſt auſſi ſinguliere à faire linimens pour les gouttes froides, & membres endormis. Quelquesfois l'on prend égale portion de grains de genevre, & de laurier, que l'on fait tremper en vin, puis l'on exprime l'huile, l'on peut auſſi faire boüillir en huile les grains de laurier, puis les exprimer : ou bien ſans autre mixtion ny preparation, l'on met dans un ſac des grains meurs & verds de laurier, deſquels ſous la meule ou preſſoir on tire l'huile.

Huile de meurtes, genevre, lentiſc, terebenthine de lierre.

Huile muſcade eſt ainſi fait : mettez des nois mucades par morceaux, pilez-les avec pilon de bois, exprimez-les entre meules chaudes: ou bien les diviſez par petits morceaux, & faites-les tremper trois jours en fort bon vin, puis les déſechés à l'ombre du Soleil deux jours entiers apres échaufez les mediocrement dans une poële ſur le feu, en les arrouſant d'eau roſe, & incontinent les exprimant ſous le preſſoir. Il faut noter qu'en cette maniere d'huile, qui ſe fait par expreſſion, l'on eſt contraint ſouvent d'arrouſer les matieres d'eau ou de vin, pour en extraire plus facilement & plus grande quantité d'huile : ainſi nous voyons à l'expreſſion des amandes douces auſquelles quand quelquesfois ſont trop ſeches, l'on adjoûte quelque peu d'eau, aux autres du vin, comme aux huiles laurin, muſcade, genévre, & ſemblables.

Huile de muſcade.

Comment on fait les huiles par impreſſion. CHAP. LIII.

Huile fait par impreſſion.

LEs huiles faits par impreſſion ſont communément compoſés d'huiles d'olive, parce qu'entre autres il eſt plus temperé, mais acquier plus facilement : & retient plus exactement la quantité des ingrediens ſoient chauds ou froids : il eſt vray, que bien ſouvent au lieu d'huile d'olive, l'on ſe ſert d'huile d'amandes douces, ou d'avelanes, ou de camomille, ou d'autres, ſelon que l'occaſion des choſes le requiert, comme pourrez connoître, par la particuliere deſcription de tels huiles. Quoy qu'il en ſoit, à faire les huiles par impreſſion faut conſiderer trois choſes, la chaleur, qui eſt cauſe efficiente de la façon d'huile : la qualité des ingrediens, & quantité d'iceux. Quant à la chaleur, ſoit du feu, ou du Soleil, ou d'autres choſes qui rendent chaleur, elle doit être proportionnée ſelon la qualité des ſubſtances & matieres tendres ou dures : car les fleurs ne demandent ſi grande chaleur que les fruits ou racines, d'où vient que pour la compoſition des huiles, on ſe contente bien ſouvent de la chaleur du Soleil, ou d'une eau boüillante qu'on appelle bain de marie, autremét double vaiſſeau. Et quant à moy je ſuis d'avis que pour la preparation de ces huiles, il ne ſe faut ſervir de charbon, ny d'autre ſorte de feu, mais plûtôt du bain de marie. Car comme par la chaleur douce du bain de Marie, toutes les parties des ingrediens ſont gardées, & l'huile eſt bien preparé & digeré; auſſi par la grande chaleur d'un feu violent, s'enſuit plûtôt une exhalation ou combuſtion des choſes oleagineuſes qu'une digeſtion. La preparation donc de tels huiles qui ont beſoin de plus forte chaleur que du Soleil, ſera beaucoup meilleur, ſi vous mettez les matieres dont vous voulez tirer l'huile en un vaiſſeau de verre ou d'étain pour être infuſées, là dedans en huile, mêlé avec vin ou eau, ou autre liqueur cõvenable, ou ſans liqueur, ſelon que la nature des ingrediés & la choſe preſente le demãde. Puis mettez trois jours durãt ce vaiſſeau dans un chauderon plein d'eau un peu boüillant : ou pour le mieux que le vaiſſeau ne trempe dans l'eau: mais

Trois choſes à conſiderer pour faire les huiles par impreſſion.

Huile de fleurs.

Huiles par impreſſion au bain de Marie.

plûtôt reçoive seulement la vapeur de l'eau boüillante au chauderont : les trois jours passez vous pourrez exprimer les choses que vous aurez fait infuser, les couler & épandre par un coulatoire de forte & grosse toile, apres y remettre autres nouveaux ingrediens s'il est besoin, à sçavoir, jusques à tant que les liqueurs qu'on aura mêlé avec l'huile ou l'humidité qui proviendra des ingrediens sera consumé, & que l'huile semblera avoir acquis entierement les vertus des ingrediens, puis les couler & presser comme devant. C'est la maniere que l'on doit tenir à bien preparer les huiles par impression : il est vray, qu'à moins de frais & bien plûtôt on les pourra preparer, en mettant les matieres dans une grande poële d'airin sur un feu de charbon, là où ils boüilliront à petit feu, jusques à tant que la liqueur qu'on aura mêlé avec l'huile, ou humidité des ingrediens en soit consumée, puis on les coulera & pressera à la façon qu'avons dit cy-devant.

Pour connoître si l'huile est fait. Au surplus, l'on connoît que l'huile aura attiré entierement les vertus des ingrediens, & que les liqueurs qu'on aura mêlé avec l'huile ou que l'humidité des ingrediens sera consumée, si avec une spatule de bois, l'on jette quelques gouttes d'huile dans le feu : car si elle s'enflamme incontinent, c'est signe qu'elle est pure: si elle pette, encore a-t'elle quelque reste d'humidité, davantage en boüillant dans le chauderon elle pette avec l'humidité, & fait des bouteilles, apres que l'humidité en est consumée, elle est paisible & tranquille : même une goutte d'huile épanduë sur la main, si elle a l'humidité, elle demontre assez : car elle nagera par dessus l'humidité.

Qualité des ingrediens. Quant à la qualité des ingrediens, elle consiste principalement en ce que les ingrediens sont froids ou chauds, tendres ou durs : s'ils sont froids, il est besoin de faire plusieurs changemens d'iceux dans l'huile, afin d'imprimer à l'huile, la vertu froide des ingrediens. Car bien que l'huile d'olive soit temperé, toutesfois il tend plus à chaleur & nature du feu qu'autrement : mais faut necessairement changer plusieurs fois les choses infuses & remettre d'autres en leur lieu, même pour ce regard, laver l'huile en quelque eau, comme nous dirons en l'huile rosat, si les ingrediens sont chauds, suffit un seul changement d'iceux pour la composition des huiles chauds, à raison de l'affinité & accord de l'huile avec les choses chaudes.

Huiles froids.

Huiles chauds.

Ingrediens tendres ou durs. Si les ingrediens sont durs & difficiles à se digerer, & imprimer leurs vertus à l'huile, il faut les infuser premier que les boüillir, mêmes adjoûter à leur decoction quelque liqueur, comme vin, suc, ou autre liqueur convenable, tant pour les digerer, que pour empêcher d'être brûlez ou acquerir une mauvaise odeur : S'ils sont tendres, demandent quelquefois une infusion simple à la chaleur du Soleil, ou sur un feu lent, sans aucune decoction, comme les fleurs : quelquesfois une legere ebullition sans infusions comme plusieurs choses aromatiques.

Huiles faits d'animaux ou parties d'iceux. Et quant à la qualité des ingrediens, il faut observer que non seulement les huiles par impression, sont faits des parties de plantes : mais aussi d'animaux, parties & excremens d'iceux, ausquels ne se doit faire aucun changement: & il n'y a autre chose à observer, sinon que si les bêtes sont petites : on les fait mourir dans l'huile, comme aux huiles de scorpions, serpens, grenoüilles, fourmis, si elles sont grosses, on les fait mourir premierement puis on ôte leurs entrailles, apres boüillir, comme l'on fait à l'huile de renard.

Touchant la quantité des ingrediens, dont les huiles par impression sont dits simples

simples ou composés, faut que quand l'huile est composé de plusieurs ingrediens, l'on suive cét ordre : qui est de prendre les ingrediens de plus grosse & dure substance : les mettre infuser trois jours : puis ceux de mediocre substance par deux jours : les plus tendres, subtils aromatiques un jour & une nuit, & les faires boüillir par ordre, sans les couler qu'une fois, reservant les gommes pour le mêler & dissoudre avec huile coulé selon qu'il sera requis, si d'avanture quelques gommes entrent en tels huiles. *Quantité des ingrediens.*

Description des huiles qui sont faits par impression.

Chap. LIV.

L'Huile rosat est ainsi preparé : Prenez l'huile d'olives recentes telles quantité que connoîtrez être necessaire, à sçavoir suffisamment pour infuser les roses: lavez le diligemment : tant pour le rendre plus froid temperé, que pour le depurer : si d'avanture il est un peu salé ou feculent. *Huile rosat.*

Tel lavement se fait avec égale portion d'eau & huiles les remuant ensemble dans un vaisseau jusques à ce qu'ils soient mèlez & incorporez, & les laissant ainsi quelque tems, jusques à ce qu'ils se separent, quoy fait, on fera un trou au fond du vaisseau, où ils seront, afin d'écouler l'eau : puis on remettra d'autre eau qu'on agitera comme devant, ce que l'on continuera trois ou quatre fois : que si on est presśé de ladite lotion, on tiendra ledit vaisseau en quelque lieu chaud, afin que l'huile se separe plûtôt. Et il faut noter que l'huile ne doit être lavé de cette façon : sinon que les huiles rafraichissants, comme rosat, violat, & autres semblables, il est vray, qu'il ne sera besoin de laver l'huile, si on a huile d'olives vertes que l'on appelle omphacin. Ce lavement d'huile, fait, ayez quantité suffisante de roses épanoüies, mettez-les infuser & confire en cet huile lavé, dans un vaisseau ayant l'entrée étroite, comme est une cruche, ou bouteille de verre, ou d'étain, lequel soit plein à la quatriéme partie pres du bord bien bouché, exposez-les ainsi au Soleil, ou en lieu tepide, par sept jours, puis faites boüillir les roses en double vaisseau avec eau boüillante, comme nous avons dit, ou bien faites-les boüillir dans une poële d'airain à petit feu sans flamme, l'espace de deux ou trois heures, apres que l'huile aura boüilly & consumé une partie de son humidité, la faudra couler & presser par un couloir fort & de grosse toile, & y remettre d'autres roses nouvelles, en faisant comme devant jusques à trois fois, enfin, apres avoir été coulé, on y ajoûtera autant d'eau de l'infusion d'autres roses infuses en eau, qu'il y aura d'huile ; qu'on exposera au Soleil l'espace de quarante jours, laquelle infusion pourra puis apres être separée d'avec l'huile, comme a été dit de l'eau pour laver : Toutesfois l'on se pourra contenter de l'infusion des roses faite en huile, sans adjoûter autre eau en l'infusion. L'on mêle quelquesfois parmy la decoction des roses, un peu de vin, ou de suc de roses recentes, afin d'empêcher que l'huile ne se brûle ; ou qu'en cuisant il n'acquiere quelque mauvaise odeur. Il faut noter que l'on prepare deux sortes d'huile rosat : une huile d'olives meures & de roses du tout ouvertes & épanoüies, lesquelles pour le mieux doivent être rouges. L'autre huile se fait de roses étans encor en bouton avec huile d'olives vertes, & non meures : ou si vous n'avez de cet huile omphacin, vous en preparez avec huile commun, & verjus cuits ensemble jusques à la consomption du jus. Celuy-cy est plus rafraichissant, astringent & repercussif : l'autre plus digestif & anodyn. *Lavement d'huile.* *Deux sortes d'huile rosat.* *Nouvelle façon d'huile rosat.*

L'on fait huile rosat sans huile d'olives, mettant roses rousses, ou incarnates,

ou muscades, pourrit dans un vaisseau couvert un mois : Cet huile est fort odorant.

Cette façon d'huile pour être observée à la composition des huiles froids ou temperés & simples comme sont l'huile violat, de camomille, de melilot, de violettes jaunes ou rouges de feuilles & fleurs d'anet, de fleurs de lys en ôtant le jaune, de fleurs de flambes, de fleurs de suzeau, de fleurs de boüillon blanc, de fleurs de jasmin, de fleurs de pavot, ou des feuilles & têtes de pavot, des feuilles de laituë, de fleurs blanches de lys d'étang, à la composition desquels huiles faut noter, qu'au defaut d'huiles d'olives vertes, on peut prendre l'huile d'amandes douces, nouvellement extrait, ou d'avelanes, qui aura été premierement lavé.

Huile de coins. Huile de coins : Prenez des coins entiers avec l'écorce & sans semences bien meurs : pilez-les, faites tremper au Soleil l'espace de quinze jours en huile vert, ou huile bien lavé, comme nous avons dit cy-devant : puis boüillir avec égale portion de jus de coins, en double vaisseau l'espace de quatre heures ; changez par deux ou trois fois la chair & jus de coin, exposez au Soleil derechef, & faites boüillir ; puis coulez-le tout, & reservez-le en vaisseaux pour l'usage ; le jus de vôtre coin se tirera facilement, & plus grande quantité, si vous rappez plûtôt les coins que de les couper par morceaux.

Huile de mastich. Huile de mastich : Il faut prendre huile rosat, ou d'olives vertes, ou de coin trois livres, huit onces de vin mastich pulverisé, & ajoûtez sur la fin (d'autant qu'il ne veut pas grande cuite) trois onces : faites cuire le tout à consomption du vin, en remuant souvent afin que le mastich se puisse fondre & mêler avec l'huile.

Huile de suzeau. Huile de fleurs de suzeau : Emplissez une bouteille de verre pleine d'huile lavé ou omphacin, mettez-y suffisante quantité de fleurs de suzeau, exposez la bouteille au Soleil l'espace de six jours, puis les exprimez, & remettez en d'autres, continuez cela tout le tems d'Eté, que les fleurs de suzeau seront en vertu : cét huile est singulier pour conforter les nerfs, appaiser la douleur des jointures, & pour nettoyer le cuir.

Huile de mille pertuis. Huile de mille-pertuis : Faites tremper trois jours en vin fort odorant les sommitez de mille-pertuis, puis boüillir tout doucement au bain de Marie, ou double vaisseau, & quelque peu apres les exprimez legerement : mettez tremper au même vin autant de jours & de nuits semblable quantité des sommitez de mille-pertuis, faites boüillir, & exprimés comme devant, puis ajoûtez trois onces de terebenthine de Venise, six onces d'huile de vieil, un scrupule de safrau, mêlés, & au même bain de Marie faites boüillir jusques à la consomption du vin : garderez ce qui restera dans un vaisseau de verre, ou plombé pour vous en servir le plus chaudement que vous pourrés aux ulceres malins des nerfs, aux membres decharnés & refroidis, aux picqueures des nerfs, aux douleurs des dents, aux convulsions, aux tumeurs, aux goutes. Aucuns font cét huile tout simple, & prennent les fleurs de mille-pertuis, qu'ils mettent tremper l'Eté en huile lavé dedans un vaisseau de verre, & l'exposent au Soleil, puis le gardent.

Huile de ruë. Huile de ruë : Prenez des feuilles de ruë quelque peu seches à raison qu'elles ont une humidité excrementeuse, mettez-les au Soleil l'Eté entier tremper en huile ; ou pour le mieux changez les de huit en huit jours, coulez-les, & exprimez à chaque fois : l'Eté passé, sans les faire cuire coulez-les, pressez & reservez en vaisseaux, ainsi sont preparez les huiles de meures d'absinthe, de marjolaine,

d'auronne, de thym, de camomille, & autres semblables; ausquels quelquesfois on adjoûte pareille quantité de jus, ou fleurs, ou feuilles mêlées avec l'huile, & on les exposera au Soleil.

Huile d'aspic : Prenez vray aspic, ou au defaut d'iceluy, lavande trois onces, feuilles de marjolaine & de laurier deux onces, racines de souchet, de campane, & bois d'aloës, de chacun une once & demie, noix muscades trois onces, infusez le tout à part en égale portion de vin & d'eau; l'infusion achevée, faites le tout boüillir ensemble, en suffisante quantité d'huile, dans double vaisseau, l'espace de quatre ou cinq heures; cela fait passez, coulez, & reservez l'huile pour vôtre usage, à sçavoir pour les douleurs froides d'estomach, des reins, de ventre, matrice, & autres lieux. *Huile de d'aspic.*

Huile de renard : Prenez un renard vif, d'age mediocre, de beau corsage, bien nourry, & gras, de ceux d'apres les vandanges, tuez-le, & luy ôtez toutes ses entrailles & sa peau : quelques-uns ne luy ôtent ses entrailles, mais seulement la fiente qui est en ses boyaux, d'autant qu'il y a force graisse en ses boyaux : cassez-luy les os, afin que la moëlle en sorte; mettez-le cuire en saumure, ou eau marine, de chacune un sextier, huile deux sextiers, sel trois onces, sur la fin de la decoction ajoûtez des feuilles de sauge, romarin, anet, origan, marjolaine, & graines de genevre : apres que sera cuit jusques à pourriture, que la chair puisse être separée des os, exprimez, & passez le tout par une étamine, & reservez en vaisseau pour faire des linimens aux douleurs articulaires, gouttes sciatiques, affections de nerfs, douleurs des reins, & du dos. *Huile de renard.*

Huile de vers : Prenez vers de terre demie livre, lavez-les diligemment en vin blanc, puis faites les cuire en deux livres d'huile d'olive, & un peu de vin rouge, jusques à la consomption du vin, coulez & exprimez le tout, & en reservez l'huile. Il seroit bon encore dans cet huile mettre d'autres vers, & les y laisser tant que l'huile durera. Cet huile est singulier pour conforter les nerfs refroidis & pour les douleurs des jointures *Huile de vers.*

Huile de serpens : Prenez serpens entiers, mettez-les dedans un vaisseau de terre plombé, emplissez-le de beurre de may, couvrez le pot d'un couvercle bien luté en ses jointures : mais qui ait un petit trou au dessus, approchez-le pot prés du feu, & le faites boüillir demy jour, pour faire le tout cuire exactement; coulez-le par le linge; puis pilez soigneusement dedans le mortier, & coulez ce qui sera au fond du linge, mêlez ensemble ces deux coulatures, laissez-les refroidir & reservez en un vaisseau de verre pour vous en servir aux gouttes & paralysie. D'autres prennent des viperes & leur coupent la tête & la queüe, ainsi que l'on fait à la Theriaque, les font cuire en huile, & usent de cet huile aux dartres rebelles, & boutons de ladrerie. *Huile de serpens.*

Des huiles qui se font par distillation. CHAP. LV.

La troisiéme maniere de faire les huiles, est dite par resolution ou distillation, de laquelle nous parlerons apres la distillation des eaux; outre elle y a une maniere de tirer l'huile (encore qu'elle se fasse par expression en d'autres) qui approche fort à cette troisiéme façon de distiller, & est pratiquée aux œufs, froment, senevé, foin, orge, terre, soulphre, & autres.

Huile d'œufs : Prenez jaunes d'œufs cuits durs, en eau, ou pour le mieux, sous les cendres chaudes, environ trente, froissez-les long-tems entre vos mains, puis fricassez dans une poële plombée, ou vernissée de terre, à petit feu, remués & retournez-les souvent avec un cueiller de bois, jusques à tant qu'ils rougissent, puis pressez avec le dos dudit cueiller : ou pour le mieux mettez-les entre deux presses pour le presser comme on fait l'huile d'amandes, il en sortira d'huile *Huile d'œuf.*

en abondance : qui est souverain pour ôter les taches du cuir : pour guerir les dartes, pour faire renaître le poil, pour guerir les ulceres fistuleux & malignes ; pour appaiser les douleurs, adoucir les âpretez de la peau, consolider les fissures de lévres, des mains, des pieds, & du fondement, ôter les cicatrices laissez aux lieux brûlez, & pour les ulceres des membranes du cerveau. Quelques-uns en la preparation de cet huile ne cuisent les œufs durs : mais les fricassent tous cruds, puis en un sac entrepressez, ou sous un pressoir, en expriment l'huile.

Huile de froment. Huile de froment : Pressez du froment entre deux lames de fer mediocrément embrazées, ou bien chaudes, ou entre une pierre de marbre, & une bien épaisse platine de fer chaud, recevez en l'huile qui en distile, ou ôtez l'écorce du froment, puis le distillez à la façon de l'huile des Philosophes, tel huile chaud, appliqué, nettoye les taches de la peau, guerit les dartes, fistules, & fissures de la peau, la teigne des petits enfans : ainsi sont preparées les huiles d'orges, de senevé, & autres graines huileuses.

Huile de foin. Huile de foin : Enflambés une quantité de foin, puis l'éteignez incontinent, apres mettez-le sur des charbons, & cependant qu'il se resoudra en fumée : étendez dessus une lame de fer, il s'y amassera une liqueur huileuse, qui est appellée huile de foin : & telle est singuliere pour les dartes & feu S. Antoine, rongnes & âpretez du cuir.

Huile de tartre. Huile de tartre : Prenez tartre, c'est à dire, la lie seche qui adhere aux douves des duelles, non au fond du tonneau, parce qu'il est trop feculent & sordide, ny de celuy qui est au dessus du tonneau, parce qu'il est trop écumeux ; mais de celuy qui tient aux duelles d'alentour du tonneau où il y a eu fort bon vin blanc ; plûtôt que rouge ; pulverisez-le subtilement, & l'enfermez dans un linge, faites le tremper en vinaigre blanc fort bon, ou sans le faire tremper calcinez-le, & le mettez dans une chausse d'hypocras, ou en une vessie de bœuf ou de pourceau, puis le mettez cuire sous des cendres chaudes, jusques à tant qu'il blanchira ; vous connoîtrez qu'il sera assez brûlé, s'il devient clair, brûlé un peu la langue au toucher. Bien que vous le pourrez blanchir, si (comme tiennent pour un grand secret quelques-uns) vous le faites boüillir long-tems en eau, l'écumant souvent ; pulverisez-le encore une fois, ou pour le mieux, calcinez-le ; puis le mettez au fond d'une chausse d'Hypocras ; c'est à dire, d'un sac qui aura le fond aigu, & qui prendra de haut à quelque bâton, dans la cave, ou autre lieu froid l'espace de huit jours, tant qu'il soit resoult en huile, & si l'huile ne se fait, serrez le & l'exprimez ; mettez dessous une fiole de verre, pour recevoir la liqueur qui en distillera, laquelle n'est point vray huile : mais une eau bien acre, ou une humeur roussatre. Cet huile est bon pour toutes sortes de gales, dartres, tignons, mauvaise tigne, & autres telles actions de cuir, elle rend blanche, nette & jeune la face, elle ôte les rides & taches, l'humeur melancholique, elle rend les cheveux blonds, empêche la cheute des cheveux, & les fait renaitre : elle blanchit le cuivre & l'argent, & ôte les tâches des linges, si on les frotte avec cét huile chaud.

Huile de soulphre. Huile de soulphre : pendez en lieu haut avec fil d'archal, ou tringle de fer, un vaisseau de verre en façon de cloche ou timbre, couvert par dessus de terre à potier, large d'une coudée, au dessous duquel à une coudée pres, mettez un autre vaisseau de verre plat bien capable & large, comme est un grand plat ou bassin à laver : au milieu duquel il y aura un petit vaisseau de terre en forme de gobelet, qui contiendra le soulphre, qui doit être vif, & vierge, non artificiel : quand vous voudrez

voudrez faire distiller vôtre huile de soulphre, prendrez une lame de fer, épaisse de quatre doigts, toute rouge de feu, jettez-la dedans ce gobelet, pour faire brûler le soulphre pur & vif, la fumée qui en sortira montera au vaisseau pendu, auquel en peu de tems se convertira en huile, qui distillera au vaisseau d'en bas. Amassez cet huile, & le reservez en un vaisseau bien bouché, pour en user à guerir les gangrenes, fistules, ulceres de la bouche, & dartres, les touchant avec l'extremité d'une plume ou pincette : Il est singulier aux ulceres rebelles de verolle : aucuns en baillent à boire avec eau de melisse au matin à ceux qui sont mal pensez & gueris de la verolle, pour attirer hors le venin. L'on fait autrement l'huile de soulphre : faites le boüillir en eau de vie jusques à tant qu'une liqueur d'huile nage par dessus, amassez cette liqueur avec laine ou linge, ou petit cueiller : il faut changer l'eau de vie jusques à tant que vous ayez amasé assez d'huile : si apres le bain vous frottez de cet huile, le corps infecté de vif argent, vous attirerez dehors ledit vif argent.

Voyez plus amplement de tous ces huiles en nôtre livre des remedes secrets.

Description de quelques beaumes artificiels. CHAP. LVI.

L'On sçait assez, que comme le vray baume ne se trouve point, au lieu duquel l'industrie & artifice des hommes a inventé les huiles qui approchent de bien pres aux vertus & facultez du vray baume : tels huiles sont faits par distillation, ou par impression : nous parlerons seulement de quelques-uns qui sont fait par impression, & laisserons ceux qui sont distillez, pour ceux qui se mêlent de tirer la quinte-essence des choses, ainsi que vous apprendrez par nos remedes secrets.

Baume de pommes de merveilles. Prenez pommes de merveilles, ou avec, ou sans leur semence, bien meures, mettez-les dans un vaisseau plein d'huile commun, vieil ou recent, ou huiles d'amandes douces, ou de lin, & les faites tremper long-tems au Soleil, ou dedans le bain de Marie, dedans du fumier de cheval bien chaud, ou dans terre en vaisseau bien couvert d'arene, & l'y laissez un an entier, même jusques à deux pour être meilleur; vous pourrez aussi faire cet huile des feuilles & follicules, sans le fruit : D'aucuns avec les pommes mises avec huiles d'amandes douces, ou de lin, y ajoûtent vernix liquide une once pour chacune livre d'huile : tel huile est un baume singulier pour toutes playes, inflammations des mamelles, & pour appaiser les douleurs extremes, pour grenevre des petits enfans, ulceres de la matrice, & pour faire concevoir : si apres que la femme est sortie du bain, fait à cette intention, elle en frotte ses parties, & boit de la poudre de ses feuilles avec vin blanc : elle est aussi fort singuliere pour les douleurs des hemorroïdes, mêlée avec huile de lin, où d'amandes douces. Nous avons parlé des pommes des merveilles au second Livre, ou nous avons dit que leur herbe est dite des Latins *Balsma*, à raison qu'elle a vertu du baume. Les huiles des fleurs de romarin, de boüillon blanc, de veronique, de nicotiane, de l'herbe terrestre, ainsi qu'avons dit cy-devant ont vertús semblables au baume.

Baume de pommes de merveilles.

Balsamine.

Autre baume : Prenez des fruits d'une orme, fleurs, mille-pertuis, boutons de roses, mettez-le tout ensemble dans une bouteille de verre avec huile d'olives, bouchez la bouteille, & la laissez au Soleil, jusques à ce que vous voyez que le tout soit consumé qu'il semble être pourri : passez-le par un linge, & le reservez pour vôtre usage.

Autre baume : Prenez gomme d'elemy quatre onces huiles de vers, rosat, & de mille-pertuis, de chacune deux onces, terebenthine de Venise deux onces, mêlez le tout ensemble, & faites incorporer sur un feu de charbon; puis reservez-le par petites bouteilles. *Baume.*

Baume.

Autre baume: Prenez fleurs & semence de mille-pertuis quatre poignées, concassez-les bien fort, & les mettez au Soleil l'espace de dix jours dans une bouteille, avec quatre livres d'huile d'olive vieil; puis pressez-les diligemment, & remettez encore autant de fleurs & semence de mille-pertuis en la bouteille exposée au Soleil encore dix-jours entiers, ce tems passé pressez encore le tout, puis adjoûtez-ce qui s'ensuit, huile d'aneth & terebenthine de Venise de chacun une livre & demie, eau de vie demie livre, mumie, bois d'aloës, mastich, mirrhe, gomme de lierre de chacune une once & demie, resine de pin trois onces, safran demie once, cloux de girofle, noix muscade, canelle, de chacun trois dragmes, mêlez le le tout ensemble, & faites boüillir par trois heures au bain de Marie, dans une bouteille de verre bien bouchée afin que rien ne s'évente. En apres mettez la bouteille au Soleil l'space de dix jours, puis reservez l'huile pour douleur d'oreilles, playes, fistules, chancres, *noli me tangere*, & pour froter l'épine du dos quelque peu avant l'accez de la fiévre, qui commence par froid.

Baume des fleurs d'ormes.

Autre baume: Prenez les fruits des ormes dans lesquels vous trouverez une liqueur semblable à l'huile, mettez-les tous entiers dedans une fiole forte, laquelle vous boucherez fort bien; & l'ensevelirez l'espace de quinze jours dans du fumier de cheval bien échauffé par une grande pourriture: puis l'exposez au Soleil ardent quelque tems, & apres recueillez le plus cher qui nagera par dessus, qui vous servira d'un baume singulier. Autrement, amassez toute la liqueur que vous trouverez dans les fruits des ormes, mettez-la dedans une fiole forte, adjoûtez de fleurs de mille-pertuis, & huile commun, bouchez fort bien la fiole, & l'ensevelirez dans du fumier de cheval bien pourry, laissez-la assez long-tems puis retirez la, vous aurez un baume singulier. Des baumes voyez nos remedes secrets.

DISCOURS DE LA DISTILLATION DES EAUX.

Le profit de la distillation des eaux. CHAP. LVII.

ENcore que la distillation soit plûtôt l'œuvre d'un Philosophe ou Chymiste, & Distillateur, que d'un fermier & maître d'une maison de campagne: toutesfois le profit y est si grand, & l'usage en est tant loüable & necessaire, que je ne pense point le Seigneur de nôtre Maison Rustique pouvoir être accomply de toutes les perfections que nous desirons en luy, sans la connoissance & exercice de la distillation: non pas que je veuille qu'il s'y amuse beaucoup, & y fasse tel frais que plusieurs gens de nôtre tems y employent: mais seulement qu'il y vaque en tems de loisir & heures de relache, sans grand dépens, voire si possible est, qu'il donne cette charge à sa femme, ou la fermiere, car telle occupation leur est beaucoup plus seante qu'à luy, d'autant qu'à la maîtresse & fermiere de nôtre Maison Rustique appartient la charge des menus affaires de la maison. Il ne sera donc trouvé étrange en cet endroit, si apres avoir parlé de la façon des huiles succinctement, nous discourons briefvement & selon que la chose rustique le requiert, de la façon de distiller les eaux, & extraire les quinte essences huileuses des matieres rustiques, desquelles nous voulons que la fermiere de nôtre maison de campagne se serve, tant pour secourir ses gens, que pour aider à ses voisins aux necessitez des maladies: comme nous voyons être la coûtume charitable de plusieurs grandes Dames, qui distillent eau, & preparent onguents, & autres semblables remedes, pour en faire part, & soulager les pauvres.

Que c'est que distillation, & ses differences. CHAP. LVIII.

L'inventeur de la distillation.

JE ne m'arrêteray icy à deduire qui a été le premier inventeur de la distillation, sçavoir, si c'est un Medcin moderne, qui ayant desir de manger de la poirée cuite,

cuite, la fit confire entre deux plats sur le feu : puis ayant découvert le plat de dessus, avisa le fond d'iceluy, remply comme d'une sueur, qui avoit l'odeur & saveur de la poirée déja cuite, inventa par apres certains instrumens pour extraire de toutes sortes de plantes, eaux claires & limpides : Il vaut mieux que nous entendions ce que c'est que distiller, combien de sortes il y en a, & quelles matieres peuvent être distillées.

Distiller proprement est un art & moyen par lequel l'on extrait la liqueur ou humidité de certaines choses par la vertu du feu ou de chaleur semblable (comme les matieres le requierent) non point autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs, par la vertu & force du Soleil, plusieurs vapeurs élevées en la moyenne region de l'air, étre converties en eau, & de là en pluye. Il est vray que le mot de *distiller* s'étend quelquefois plus largement, & appartient non seulement aux matieres qui sont distillées par le moyen de chaleur : mais aussi sans chaleur, comme nous voyons être fait en celles qui sont distillées en forme de culatoire : à sçavoir quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou jus liquides, est extraite & separée de la partie limoneuse & terrestre par le moyen d'un futre, ou d'une piece de drap en forme de languette & lisierre, ou de sablon & menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseaux faits de bois de lierre, ou de verre de fougere. Quelquefois aussi l'on distille sans chaleur, mais plûtôt par froideur, à sçavoir quand les choses que l'on veut distiller sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de terre, de myrrhe, de sang de dragon, de loutres & autres. Quoy qu'il en soit, il n'est pas besoin que la maîtresse de nôtre Maison Rustique s'amuse à toutes ces diversitez de distiller, seulement qu'elle se contente de celle qui se fait par chaleur. Il est vray, qu'il faut qu'elle sçache sur le doigt les diversitez de chaleur, afin d'accommoder à la distilation telle chaleur que leurs matieres le requierent : car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de Soliel, ou de cendres, ou d'arenes menuës, ou de limûre de fer, ou de marc d'olives : les autres veulent de fumier de cheval, ou d'eau boüillante, ou de la vapeur d'eau boüillante, ou de vin boüillant en la cuve, ou de chaux vive, ou de quelque écorce ou autre chose putrefiée. Et pour ce regard vous remarquerez soigneusement quatre degrez de chaleur : Dont le premier est dit tiede, comme peut être une eau à demi chaude, ou la vapeur d'une eau boüillante, en laquelle n'y a aucun danger de mal. Le second est un peu plus chaud, qui se peut souffrir sans offence, comme est la châleur de la cendre. Le troisiéme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser griefvement, si on y tient quelque membre longuement, comme est la chaleur d'arene menuë. Le quatriéme est si violent qu'à grand peine il se peut endurer, comme est la chaleur d'écaille ou limature de fer. Le premier degré est convenable pour distiller les matieres subtiles & humides, comme les fleurs : les simples froids, comme est l'endive, la laituë, & autres tels. Le second pour la distillation des choses subtiles & seches, comme sont les odorantes, comme poivre, cannelle, gingembre, cloux de girofle : plusieurs simples, comme l'aluyne, la sauge. Le troisiéme pour distiller les matieres de substance épaisse & pleine de suc, comme sont plusieurs racines. Le quatriéme n'est propre que pour la distillation des metaux & mineraux comme de l'alun, arsenic & autres tels. Par ce moyen nulles matieres se pourront presenter, desquelles la maîtresse de nôtre Maison Rustique ne puisse extraire l'humeur aqueux, & distiller les eaux claires.

Distiller sans chaleur.

Distiller par futre.

Par sablon.

Pots de terre non vitterez.

Vaisseaux de lierre ou de fougere.

En quel tems il faut distiller, & qu'elle est la faculté, vertu, & durée des eaux distillées. CHAP. LIX.

Tems de distiller. TOutes matieres doivent être distillées au tems de leur meilleure disposition, à sçavoir les racines, herbes, fleurs, semences, au tems de leur maturité : les animaux ou parties d'iceux, alors qu'ils sont de moyen âge : comme nous dirons en son lieu. Or quant à la connoissance de la maturité des racines, herbes, fleurs, semences, fruits, nous vous renvoyons au second livre, où nous avons assez amplement parlé, en quel tems il faut cueillir toutes ces choses. *Connoissance de la maturité des Matieres.* Toutesfois il est à noter que souvent telle necessité se presente qu'il faut distiller des plantes seches : & alors il faut les macerer & tremper en quelque liqueurs ou decoction propres selon la vertu de telles matieres, afin de leur renouveller en quelque façon leur jeunesse, & donner humeur semblable à celuy qu'elles avoient apporté de leur mere nourrice la terre, comme nous dirons.

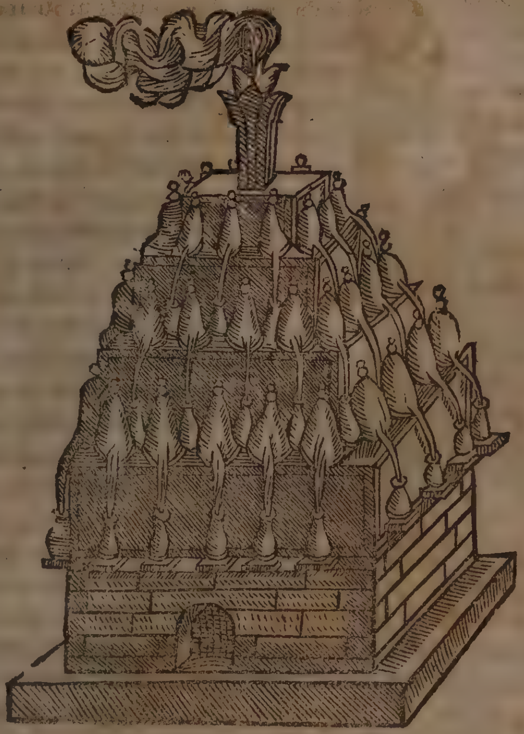
Vertus des eaux distillées. Or quant à la vertu des eaux distillées, il est tout certain que celles qui sont distillées par le bain de Marie, vû qu'elles retiennent les saveurs, odeurs, & autres qualitez de matieres desquelles elles sont distillées, non seulement elles ont leurs vertus égales aux plantes, & matieres desquelles elles sont distillées : mais sont beaucoup plus agreable au goût, & plus plaisantes à l'œil que le jus & decoction de leurs matieres. Il est vray, que les eaux qui sont distillées par alambics de plomb, d'étain, de cuivre, d'airain, ou d'autres metaux, comme nous declarerons, perdent la meilleure & plus subtile partie de la substance de leurs matieres que s'évapore en air, & ne sont de si grande vertu que leurs plantes. Quoy qu'il en soit, les eaux distillées sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en usage, meilleures pour les remedes onclaires, pour faire des epithemes au cœur & foye, pour preparer les fards, pour prescrire parfums & choses odorantes, tant pour l'usage de Medecine que pour la delicatesse du corps, que les decoctions & jus de plantes, & pour ce regard on les doit d'autant plus soigneusement distiller. Il est bien vray que les eaux faites au bain de Marie, principalement celles qui sont distillées à la vapeur d'eau boüillante, ne sont de longue durée, & à grande peine surpassent un an : il les faut aussi renouveller tous les ans par distillations ou circulations, ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons cy aprés.

Quels doivent être les vaisseaux & instrumens pour distiller les eaux. CHAP. LX.

DEux vaisseaux necessaires pour distiller, qui peuvent être nommés d'un mot commun en general, Alambic : l'un d'iceux est appellé vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & contient les matieres que l'on veut distiller, quelques-uns l'appellent corps, ou vaisseau corpulent, les autres courge. *Corps, courge, ou vaisseau corpulent.* L'autre est nommé vulgairement chapiteau, ou chappe ou chapelle, ou cloche, auquel sont amassées leurs vapeurs, & convertis en eau. *Chappe. Chapiteau. Cloche.* Ce vaisseau a quelquefois un canal en forme de bec d'oiseau, par lequel l'eau distille goute à goute en une phiole, ou autre vaisseau semblable : quelquesfois est sans bec, & c'est quand l'on veut user de circulation. *Bec d'oyseau.* Or ces instrumens sont fort differens, tant en forme & figure, que matiere, il est vray que les premiers inventez étoient un vaisseau de plomb, semblable à une cloche qui couvroit un autre vaisseau d'airain plein de matieres pour distiller : tel est assez connu d'un chacun, & usité par tout, à raison qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. *Vaisseaux à distiller premiers inventez.* Depuis l'on a trouvé une autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux, chacun couverts de leur chapiteau de plomb, sont échaufez trois ensemble d'un seul feu, sur un forneau, fait en façon de voûte,

afin

afin qu'à moins de frais & de peine l'on puisse attirer grande quantité d'eau Telle en est la figure.



Or parce que les eaux distillées par alambics de plomb, ne retiennent aucunemẽt l'odeur, ny la saveur, ny toutes autres qualitez de matieres, desquelles elles sont distillées : mais plûtôt sentent la fumée & une odeur d'adustion, avec cela que les eaux qui sont distillées des plantes acres, poignantes & ameres ne se resentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, mais plutôt d'une douceur fade ; comme témoigne Galien, l'eau qui coule par des cõduits de plõb, excite souvent un flux dyssenterique à ceux qui en boivent, à cause de sa nature, qui est de substance de Mercure; joint que nous voyons que les eaux distillées par le plomb, sont le plus souvent avec une acre & vehemente vapeur qui se fait à raison qu'il se dissout un sel de la voûte de l'alambic, lequel gâte les eaux, les rendent blanches & épaisses comme lait. Pour ces raisons l'on à inventé un instrument nommé vessie, duquel vaisseau inferieur & le chapiteau qui le couvre sont d'airain, tous deux mis sur un fourneau: lequel est propre pour distiller l'eau de vie faite de vin, ou de lie de vin, ou cervoise : & autre sorte de plantes infusées avec quantité d'eau commune. Au surplus, il faut que le chapiteau ait un grand bec qui passe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne s'exhalent mais se conduisent & tournent en eau. Telle en est la figure.

Les Medecins plus recens & plus éclairez ont inventé une façon beaucoup meilleurs que les precedentes, qui est de distiller les eaux au bain de Marie, c'est à dire, au bain de quelque eau boüillante, ou sur la vapeur d'icelle : car il est tant certain que telles eaux sont meilleures sans comparaison d'autant qu'elles retiennent exactement, non seulement l'odeur : mais aussi le goût, & autres qualitez de leurs plantes. Ce qui arrive ainsi, parce que le bain de l'eau boüillante par son humidité retient, garde & conserve les parties plus subtiles des plantes, & par ce moyen empêchent qu'elles ne se resoudent & exhalent comme il se fait en celles qui sont distillées par le feu violent de bois ou de charbon, qui est la cause seule, qu'il y a autant de difference entre les eaux distillées par alambic de plomb, & le bain de Marie, qu'entre le plomp & l'or : parceque non seulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes, à sçavoir l'odeur & le goût : mais aussi elles viennent claires, & pures, sans sentir tant soit peu de fumée ou d'adustion : au contraire, les autres representent au goût toûjours quelque nideur de fumée,

Eaux distillées par le bain de Marie.

fumée, qui non seulement excite un appetit de vomir, tant aux sains qu'aux malades: mais aussi apporte grand dommage aux parties pectorales, estomach, foye, & autres parties interieures, à raison d'une mauvaise qualité qu'elles acquierent des vaisseaux où elles sont distillées. Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'alvine distillée en alambic de plomb, qui est douce, non amere comme sa plante: même par toute autre sorte d'eaux qui sont distillées de plantes, qui ont le temperammét chaud & le goût acre, ou amer. Car l'alambic de plomb recevant superficiellement les vapeurs des herbes, qui sont chaudes d'effet & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la convertit en ceruse fort subtile, laquelle par apres se mêle parmy les eaux, & leur acquiert une douceur fade: ce que l'on peut connoître par la subsidence blanchâtre de telles eaux, quand elles sont distillées par alambic tout recent: car le vaisseau qui a long-tems servi, ayant acquis par longue espace & frequente distillation de toutes parts, comme une croûte de plâtre, n'est pas tant seulement alteré par les vapeurs, ny converti en ceruse. Et il ne se faut pas étonner si la superficie du plomb est changée en ceruse par l'acre vapeur des plantes, vû que la ceruse même comme témoigne Dioscoride, est faite de lames de plomb penduës sur les vapeurs du vinaigre, & étenduës sur des clayes preparées de cannes. Or tel accident n'arrive point aux eaux qui sont distillées au bain de Marie; car l'on connoît au goût leur amertume ou acrimonie, acidité, âpreté, austerité, acerbité, douceur, & insipidité, si elles sont distillées de plantes ameres, ou acres, ou d'autres saveurs & qualitez: ce qui arrive parce que le chapiteau du bain de Marie est de verre, duquel elles ne pourroient acquerir aucune qualité étrangere. Au surplus, les eaux qui sont distillées au vaisseau que l'on appelle vessie, qui est fait (comme avons dit) d'erain tant chapiteau que vaisseau corpulent enduit par le dedans d'érain, sont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui sont distillées par alambic de plomb: parce que le feu du fourneau ne peut brûler ny infecter de quelque fumée les matieres: d'autant qu'elles trempent & boüillent en eau: toutesfois elles ne retiennent entierement les vertus d'icelles, à raison de la mixtion d'eau, qui les suffoque & hebete leurs vertus. C'est pourquoy il faut donner le prix sur toutes les autres, aux eaux qui sont distillées en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau boüillante, qui est appellé bain de Marie, principalement à celles qui sont de faculté chaude. Il est vray, qu'entre icelles les meilleures sont, qui sont distillées sur la vapeur de l'eau boüillante, plûtôt que mettre le vaisseau, qui contient les matieres, dans l'eau boüillante, parce que la vertu plus subtile en est mieux extraite: combien que

Alambic de plomb vieil meilleur que recent à distiller.

Pourquoy les eaux distillées au bain de Marie, retiennét leurs qualitez.

Eaux distillées à l'eau boüillante en la vapeur d'icelle.

toutes les deux sont fort bonnes, & n'y a autre dommage en elles sinon qu'elles ne sont de longue durée, aussi en recompense, quand le besoin en sera, il vaut mieux en distiller souvent, afin de les avoir bonnes.

Or pour revenir à nôtre troisiéme façon d'instrument, qu'avons appellé bain de Marie, ou double vaisseau, il est de deux pieces : l'un est un grand vaisseau d'erain fait en forme de marmite, assez grande & haute élevée, garnie de son couvercle, qui est mise sur un fourneau, & contient l'eau boüillante. L'autre est l'alambic, duquel le vaisseau corpulent est aussi d'erain, tellemét incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tient à l'autre, & l'un ne peut être mis ny ôté sans l'autre : le chapiteau est de verre, ou d'etain, ou de terre cuite ; en ce couvercle il y a un trou bien bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau boüillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuée, apres avoir long-tems boüilli. Telle en est la figure.

Durée des eaux distillées aux bains de Marie. Figure du bain de Marie

Il y a une autre sorte de bain de Marie, qui contient quatre alambics, desquels les vaisseaux corpulens, qui sont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre : outre ces quatre il y en a un qui surpasse les autres qui est échaufé seulement de la vapeur de l'eau boüillante; qui monte en haut par le moyen d'un grand canal, & celuy-cy rend la meilleure eau de toutes les autres quatre. Tous ces vaisseaux bien unis & incorporez ensemble, sont appuyez sur une chaudiere ou marmite d'erain assez large & capable, avec elle bien enduits d'étain, & unis tellement que nulle vapeur ne peut sortir ou expirer hors, mêmes que tout ces instrumens sont tant bien rangez & façonnés ensemble : qu'il semble n'être qu'un corps, notés que le chapiteau se peut separer & remettre quand il est besoin de distiller les eaux. Telle en est la figure.

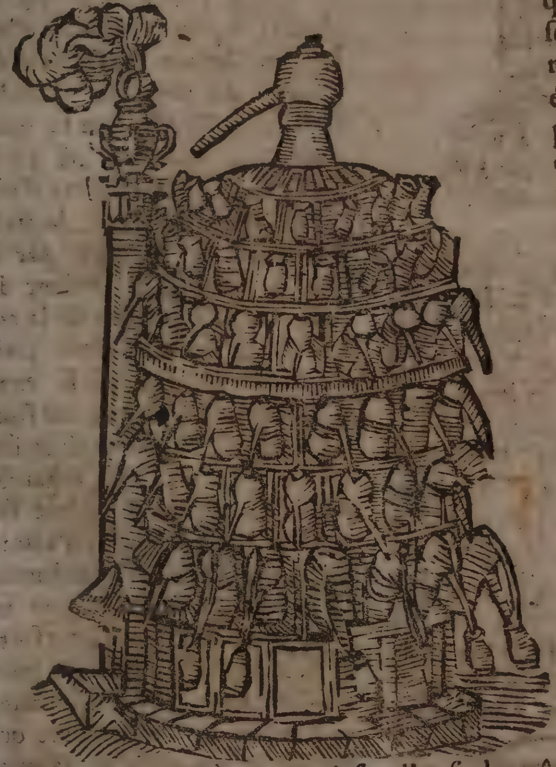
Bain de Marie multiplié.

L'on voit une autre sorte de bain de Marie fort excellent, duquel le vaisseau corpulent est d'étain, semblable à un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par bas, un peu plus étroit par le haut. Le fond & ventre d'iceluy trempe & baigne deux grands pieds dans l'eau boüillante : & le dessus sort hors du bain de la hauteur d'un grand pied par un trou rond, qui est au milieu du couvercle la marmitte ou chaudiere où est le bain. Sur ce vaisseau corpulent est mis & appuyé un alambic d'étain, couvert & entouré d'un autre vaisseau aussi d'étain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la cannelle ou fontaine d'étain d'un autre vaisseau assez long, qui est situé, au plus haut de la colomne, & ce pour rafraîchir assiduellement l'alambic, afin que les vapeurs qui y sont élevées se condensent beaucoup mieux, & soient plûtôt converties en eau. Et parce qu'il est fort difficile, que l'eau qui est contenuë au vaisseau qui environne l'alambic, ne soit

échauffée par succession de tems de la chaleur de l'alambic, ce vaisseau a une cannelle par laquelle l'eau s'écoule incontinent en lâchant le petit robinet de la fontaine, & est rempli incontinent d'eau froide, qu'on y fait couler du vaisseau d'en haut : mais afin qu'on n'ait si grand peine à vuider tant souvent l'eau chaude, & en remettre de froide, l'on peut disposer tellement les choses, que du vaisseau qui est au dessus de la colomne, il coulera assiduellement autant d'eau froide dans ce vaisseau qui environne l'alambic, que de chaude se pourra écouler d'icelui, en lâchant & fermant les robinets des fontaines quand il est besoin. Et afin que la marmitte ou chaudiere où est le bain, soit pleine toûjours d'une même quantité d'eau, laquelle autrement se diminuë par la forte & continuelle chaleur du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaisseau plein d'eau fort chaude qui se vient rendre dans le bain, par une fontaine ou canal gouverné de son robinet. Et cette eau échaufée dans son vaisseau de même feu que le bain est échaufé : d'autant que la muraille de la colomne est creuse & vuide jusques au fond de ce vaisseau. Cette sorte de bain de Marie, est propre pour distiller eau en grande abondance à raison de l'eau froide qui épaissit & convertit les vapeurs en eau. Telle en est la figure.

Les Venitiens distillent leurs eaux en tel instrument : Le fourneau est rond, & contient de toutes parts à l'entour de soi plusieurs vaisseaux de terre, vitrez par dedans, semblables à urinaux, bien lutez avec mortier

d'argille, couverts chacun d'alambics ou chapiteaux de verre ou de terre cuite : au bec desquels pend une fiole attachée avec un filet bien épais, pour en recevoir l'eau qui distillera : ce fourneau est échaufé comme nous voyons, de même façon que les Allemands échaufent leurs poëles, & nous avons nos étuves. Et s'il arrive que le feu y soit trop violent, il ne faut rien mettre dans les vaisseaux, jusques à tant que la chaleur en soit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, & autres telles matieres ne soient brûlées : la bouche du fourneau doit être toûjours bien fermée, afin que la chaleur se conserve là dedans pour satisfaire à tant de vaisseaux. Pour gouverner ce fourneau sont necessaires plusieurs serviteurs & ministres, desquels les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans les grands vaisseaux, les autres appliquent les chapiteaux sur les vaisseaux. Aussi l'on peut tirer grande quantité d'eau, & même jusques à cent livres en une nuit & un jour : & telles eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont distillées par alambic de plomb, ou d'autres metaux, d'autant qu'elles ne sont aucunement infectées du vice & infection qui accompagne les metaux. Telle en est la figure.



Il y a d'autres insturmens, desquels le grand vaisseau est un vaisseau d'érain, ou de fer, ou d'autre metail, ayant le col épais, & assez étroit, sur lequel est appuyé un chapiteau aussi d'erain, fait en forme de Pyramide, qui est environé comme d'un seau d'eau fraîche, afin que la vapeur soit plûtôt & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne la qualité du feu. Quelques-uns en lieu de col long & de chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre metail fort long & tortu en forme de serpent (qui est dit pour cette raison serpentin) ou fait de plusieurs pieces par angles droits, qui passent par dedans un seau ou autre vaisseau semblable plein d'eau.

Il y a plusieurs autres façons d'instrumens à distiller, desquels je ne parleray point à present, étant content de ceux desquels j'ay fait mention, qui sont en frequent usage, & propres à distiller les eaux, desquelles seules nôtre intention est de parler icy.

De plus, parce que l'eau distillée prend de la plus grande part sont essence, consistance, & autres semblables qualitez du chapiteau, il est bon de faire election des meilleurs chapiteaux que l'on pourra choisir : les meilleurs sont de verre, puis de terre vitrée par dedans & par dehors ; troisiémement d'étain ; quatriémement de cuivre enduit d'airain ; cinquiémement d'airain enduit d'étain (mais les vaisseaux d'airain & de cuivre ont ces deux incommoditez, l'une qu'ils rendent leurs eaux roussâtres & à demy brûlées, & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité

veneneuse plus qu'en nul autre metail) fixiémement de fer, quand principilement l'on veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit être appliquée exterieurement non prise interieurement. Ceux qui ne craignent les frais usent de vaisseaux d'or ou d'argent:mais parce qu'un chacun n'a pas ce pouvoir, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, de terre plombée, ou de vitrée, ou de grais nommée terre de Bauvais, plûtôt que de plomb ou d'autre metail : toutesfois ceux de verre sont meilleurs:en second lieu,ceux de terre plombée,ou vitrée,ou de gros grais:apres ceux d'étain, ceux de verre ne doivent être de fougere ; mais de verre cristallin bien renforcé, lesquels parce que ne laissent d'être fragiles tant soient-ils renforcez, les faudra échaufer lentement, & de peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain de Marie, ou sur cendres chaudes au feu du fourneau : puis quand la distillation sera achevée les refroidir tout doucement. Et parce que le chapiteau est separé du grand vaisseau: il sera bon les unir tous deux ensemble, avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est fait le plus communément de blancs d'œufs, farine de féves, & bien peu de mastich. Le vaisseau où est reçû l'eau, de là dit Recipient, se sera une fiole de verre, ayant le col long, dans lequel entrera le bec du chapiteau qui pourra pareillement être uni avec iceluy bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera ne s'évapore par trop : combien que nous en voyons quelquefois d'aucuns qui sont en façon d'urinal, qui ne font liez aucunement au bec du chapiteau.

Comme il faut gouverner les alambics de verre

Mortier de sagess. Vaisseau. Recipient.

Quels doivent être les fourneaux pour la distillation des eaux.

CHAP. LXI.

LA forme des fourneaux qui servent à distiller les eaux est diverse, selon la diversité des matieres que l'on veut distiller, & des vaisseaux desquels on se veut servir pour distiller. Quant à la matiere, les uns sont faits de briques crûës, fort bien desséchées au Soleil, d'autant qu'elles sont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut couper avec le fer : pour leur bailler telle forme que l'on veut, & agencer de terre grace : les autres se font de plâtre seul : d'aucuns de terre grasse seule : les meilleurs sont faits avec ciment, blanc d'œufs, terre grasse & bourres : les autres de brique broyée, étoupes, de fumier de cheval, nerfs de bœufs, & terre grasse. Quand à leur figure, elle répond aux vaisseaux que l'on met dessus, les uns sont ronds par tout, & tels sont les meilleurs & plus commodes, les autres quarrez : les autres élevez assez haut en forme de pyramides, d'autres en façon de voute : les autres en sortes d'étuves ou de poëles, tels que vous pourrez connoître à l'œil par les figures precedentes, qui vous serviront de plus grand & assuré precepte, que toutes les descriptions qu'on pourroit faire. Tels fourneaux, comme on peut voir à l'œil, doivent avoir deux fonds, l'un plus bas qui reçoive les cendres du charbon ou d'autres matieres de feu : l'autre plus haut, qui contienne les charbons allumez, & soit fait en façon de gril, ou verges de fer passantes d'outre en outre au travers du fourneau, ou separé par plusieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'en bas facilement, & qu'elles ne suffoquent le feu qui échaufe l'alambic : le fond d'en bas pour avoir une ou plusieurs gueules, pour plus commodément ôter les cendres qui y seront amassées, & quant à celuy d'en haut, il en doit avoir une seule de grandeur mediocre pour mettre le charbon ou bois dedans, & en haut, deux ou trois petits trous pour donner air, & éventer le feu, lors que l'on voudra l'augmenter, l'une & l'autre gueules seront garnies de bouchon ou porte. En défaut de fourneau ou de matiere, pour ce faire, vous pouvez accommoder vôtre vaisseau ou chauderon, & le mettre sur un tripier, & là dessous allumer.

Comment il faut preparer les matieres avant que distiller les eaux.

CHAP. LXII.

CE n'est pas assez que les fourneaux & instrumens à distiller soient preparez à la sorte qu'avons dit, encore faut-il que les matieres que l'on veut distiller soient preparées avant que les mettre dans l'alambic. Or cette preparation est de trois sortes, à sçavoir, Infusion, Putrefaction, & Fermentation. L'infusion n'est autre qu'une trempe ou maceration de la chose que l'on veut distiller en quelque liqueur, non seulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être distillées : mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir une qualité nouvelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autres fins, comme nous dirons en particulier. Il est vray que cette preparation n'est necessaire à toutes matieres: car les unes n'ont besoin d'être infusées ou trempées: mais plûtôt dessechées avant qu'être distillées, à raison de leur humidité fort grande : les autres se contentent d'être arrousées legerement de quelque liqueur, comme l'on voit être fait la distillation des roses & camomilles seches, lesquelles on arrouse seulement d'eau commune : d'autres les étendens sur un linge toute la nuit en Eté au tems serain, pour recevoir la rosée, & apres qu'elles sont assez moites, les distillent. Celle que l'on fait tremper & infuser demeure au Soleil, ou sur le feu demy heure : ou de plusieurs heures, nuit entiere, jour entier, deux jours, trois jours, ou plusieurs mois selon le naturel du medicament, & diverses intentions du Medecin, & necessité presentes. Nous exprimons quelquesfois avant la distillation les choses trempées, & distillons l'humeur exprimé, & quelquesfois nous distillons l'infusion entiere, c'est à dire ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faite l'infusion. C'est pourquoy en cette preparation qui se fait par infusion il faut observer diligemment deux choses, le tems de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusées. Le tems de l'infusion doit être mesuré selon la diversité des matieres : car celle qui sont dures & solides, ou seches, ou entieres, meritent plus longue infusion que les tendres, ou recentes, ou pilées, dont il arrive que les racines & semences demandent double tems d'infusion: les feuilles & fleurs simples, & ainsi consequemment de telles autres matieres. Les liqueurs lesquelles se fait l'infusion, doivent répondre non seulement à la qualité des matieres que l'on veut distiller, de sorte que les matieres chaudes soient infusées en liqueurs chaudes, & les froides en liqueurs froides: mais aussi aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on distille, qui est la seule cause de la diversité des liqueurs, esquelles on fait l'infusion : & telles sont de la plus grande part eaux de pluye, de fontaine, rosée, & icelles cruës ou distillées, jus crudes, ou distillez, eaux distillées eau de vie, vinaigre crud, ou distillé, vin, urine crüe ou distillée, petit lait crud, ou distillé, sang humain, ou de pourceau, ou de bouc distillé ou non distillé. Pour ce regard, les matieres qui ont peu de suc, comme la sauge, betoine, melisse, absinthe: ou qui sont fort odorantes, comme toute sorte d'espicerie, toutes sortes d'herbes, écorces & bois odorant, comme est la cannelle, veulent être infusées en vin, afin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & garder aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement évaporer par le feu, à raison de leur substance tenuë & subtile. Il est vray que le plus assuré & meilleur seroit ne faire tremper les espiceries, & choses aromatiques en vin ny eau de vie, plûtôt en eau commune : parce qu'en les distillant ainsi que l'on peut experimenter, les vapeurs monteroient trop tôt, & ne porteroient avec soy la vertu des choses aromatiques: mais l'eau ne monte point sans porter avec soy la vertu aromatique. Les matieres

Quelles matieres sont infusées en vin.

qui ſont dures & metalliques, comme perles, coral, coquilles d'œufs, cryſtal, émeraudes, hyacinthe, & autres telles, ſont infusées commodément en vinaigre crud, ou diſtillé, ou bien en urine diſtillée ou non diſtillée, & telles eaux ne doivent entrer dans le corps : mais ſeulement être appliquées par dehors. Semblablement quand l'on veut que quelque eau ſoit fort aperitive & penetrante, l'on peut infuſer les matieres en vinaigre crud ou diſtillé, telles ſont les eaux que l'on diſtille contre le calcul ou gravelle, ou pour ouvrir les grandes obſtructions du foye, rate & matrice. Quand l'on deſire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle eſt diſtillé, on la peut pour le mieux infuſer, voire diſtiller en ſont ſuc, ou en ſuc qui ait pareille vertu. L'on infuſe auſſi les matieres quelquesfois en ſang, ou humain, ou de bouc, ou de pourceau, afin d'augmenter ou aider leur vertu, comme l'eau que l'on diſtille pour rompre le calcul, ſoit aux reins, ou en la veſſie, pour avoir reçû l'infuſion premiere faite en ſang de bouc. Autant en faut-il penſer du petit lait de chévre, auquel on fait infuſion des matieres pour les eaux qui doivent ſervir à nettoyer les ulceres des reins ou de la veſſie. En general il faut conſiderer que toute infuſion ſoit fait en liqueur, qui aide ou augmente la vertu des matieres que l'on veut diſtiller, & avant que faire infuſer les matieres les inciſer & piler menu, en ajoûtant la douze partie de ſel à celles qui ſont fort humides, comme chairs, ſang humain, ou d'autres bêtes, tant pour les preſerver de corruption, que pour faire la même ſeparation de l'humeur qui doit diſtiller.

L'on met quelquesfois pourrir les matieres à diſtiller & apres qu'elles ſont putrefiées nous le diſtillons, mêmement quelquefois la putrefaction eſt diſtillation, ainſi que nous dirons cy-apres.

Fermentation des matieres & des infuſions, ſe fait au Soleil caniculaire, ſinon au Soleil ardent : ou ſur le fourneau, ou dans le fumier de cheval : laquelle a beſoin de pluſieurs jours : comme de quatre ou pluſieurs : & d'autant que meilleure ſera faite la fermentation & preparation, d'autant l'on tirera plus grande quantité d'eau.

Preceptes generaux pour la diſtillation des eaux. CHAP. LXIII.

APrés que ces matieres ſont preparées à la façon que nous avons dit, ne reſte plus que les mettre dans l'alambic : ce qu'il faut faire, avec grande prudence, en obſervant quelques preceptes generaux pour renger & conduire vôtre travail à la fin.

1. Prenez garde premierement que vos fourneaux ſoient en lieu où ils ne puiſſent faire tort à la maiſon pour le danger du feu, ny auſſi que rien ne puiſſe tomber ſur les fourneaux.

2. Si vous diſtillez du vif argent, ou autres choſes qui ont une malignité veneneuſe, durant la diſtillation n'en approchez que de loin : car la fumée qui expire de ces choſes malignes apporte ou paralyſie, ou exulceration de poûmon, ou abolition de memoire, ou ſouvent la mort ſubite : comme on voit par l'experience des plombiers & fondeurs.

3. Si vous faites la diſtillation en vaiſſeaux de verre, il faut que vous les choiſiſſiez bien cuits, ſans veſcies, ſans neufs, égaux de toutes parts : épais & approuvez.

4. Les charbons ſoient entierement allumez & à demy brûlez avant que vous mettiez les matieres dans l'alambic, afin que la fumée ou autre telle maligne qualité du charbon ſoit exprimée : ou pour le moins, entre l'alambic & le fourneau, mettez quelque peu de cendres ou d'arenes menuës, afin que le charbon n'infecte l'eau de ſa fumée. Le feu auſſi ne ſoit allumé de bois à demy pourri, puant, ou de charbons

charbons suffoquez dans une fosse, ou de charbons tirez de terre, soient-ils de pierre ou de terre, de crainte que les vaisseaux à distiller, & les liqueurs ne soient infectez de leur vapeur puante.

Le feu ne soit violent au commencement, tant pour conserver les vaisseaux qui se pourroient casser recevant la chaleur trop subite, qu'afin que les matieres conçoivent la chaleur tout doucement : la chaleur toutesfois se pourra augmenter petit à petit : même jusques au troisiéme degré, si besoin est. 5

Il ne faut mettre dans l'alambic grande quantité de matiere, autrement elle pourroit sortir & regorger, joint que le dessous s'havidera, & le dessus demeurera entier, ains sera le meilleur d'y en remettre souvent, par ce moyen l'eau en distillera en abondance. 6.

L'eau de bain de Marie, ne doit être non plus chaude que le doigt y puisse durer : bien que souvent se presentent des matieres à distiller au bain de Marie, pour la distillation desquelles, s'il arrive que l'eau du bain de Marie ne rende assez une forte chaleur : mêlés parmy de l'arene menuë pour augmenter la chaleur de l'eau. 7.

Si l'alambic de verre se vient à casser mis sur le feu, vous empêcherez que les esprits ne s'evaporent point, si vous trempez plusieurs linges dedans en blanc d'œuf bien battu, & les appliquez sur la cassure de verre : chaudement l'un apres l'autre : de sorte que si-tôt que l'un sera desseché comme une croûte, l'autre y soit mis & ainsi consequemment. 8.

Si vous distillés vos eaux à la chaleur des cendres (comme l'on fait le plus souvent) ou d'arenes, de limature, ou écaille de fer pulverisée, il faut environner le vaisseau corpulent de l'alambic (soit qu'il soit de verre, ou d'étain, ou d'autre matiere) de cendres fort menuës & criblées, ou d'arenes, ou de limature fer bien pulverisée, en sorte que lesdites cendres surpassent d'un grand demy pied les matieres que l'on veut distiller. Les cendres seront contenuës dans la partie superieure du fourneau, ou dans une terrine mise au dessous du fourneau, & échaufée d'un feu de charbon, qui sera au bas du fourneau. Les eaux ainsi distillées sont de plus longue durée, que celles qui sont distillées au bain de Marie : quant au reste, toutes les deux sont d'égale vertu. 9.

Si vous n'avez le loisir de faire vôtre distillation par l'alambic, & que vous vouliés distiller quelque suc, ou quelque liqueur, faites boüillir le suc en quelque vaisseau, & dessus ce vaisseau mettez un verre : en iceluy la fumée se tournera en vapeurs, qui par apres se condenseront en eau. Par ce moyen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort utile pour les taches & tayes de l'œil, principalement si avant la distilation l'on fait boüillir en vinaigre blanc, quelques brins de ruë. 10.

Les matieres chaudes, pour être d'efficace, requierent bien d'être distillées par trois ou quatre fois : en les rejettant sur autres matieres, ou bien les rectifier à part : mais aux froides comme est la rose, il suffit une distillation : par ce moyen en sont plus froides, attendu que la force du feu donne une chaleur & une pointe aux choses. 11.

Quant vous voudrés distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque distilation diminuër la chaleur d'un demy degré, en apres d'un degré, & ainsi consequemment, jusques à revenir enfin au premier degré susdit, nommé tepide, la raison est, parce que la matiere étant subtilisée de plus en plus par chaque distillation, ne merite si grande chaleur à la fin qu'au commencement, comme 12.

étant plus grosse & plus épaisse. L'on fait autrement quand l'on veut extraire la quinte-essence de quelque chose : car alors l'on doit augmenter la chaleur de plus.

13. En toutes distillations d'eaux faut diligemment separer & mettre à part le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros, plus épais, & plus aqueux : & pour ce faire, il faut prendre garde à la matiere que l'on distille, par ce que le phlegme sort quelquefois le premier, quelquesfois le dernier en la distillation : comme en la distillation de l'eau de vie, il demeure le dernier encore qu'elle soit distillée plusieurs fois, en la distillation de la plus grande partie des autres, il sort le premier, comme au vinaigre, au miel, & choses semblables : ce que vous pourrez connoître au gouter des eaux premieres & dernieres distillées ; Et au cas que le phlegme ne soit ainsi separé, comme il n'est en plusieurs eaux, ausquelles est mêlé, en ce cas, il faut exposer les eaux au Soleil quelques jours, en vaisseaux bouchez de linge, ou d'une membrane troüée : afin que tout ce qui est excrementeux en elles se consume ; ou en defaut de Soleil, comme en tems d'Hyver, il faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distillées dedans un vaisseau plein d'eau, & là les faire boüillir jusques à la consomption de la troisiéme partie.

14. L'on doit juger que la distillation est en bon état, si entre les goutes qui distillent, l'on peut conter une de nombre, & de là, on juge de la quantité & force du feu.

15. Si l'on veut que les eaux ayent l'odeur, ou saveur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou autres telles matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mal plaisante, comme nous dirons tantôt en l'eau distillée de fiente d'homme, sera bon de froter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes d'icelles dans un petit noüet de toile, & mettre à l'extremité du bec du chapiteau, afin que par ces matieres l'eau distillante en retienne l'odeur, ou autre qualité.

16. Et parce que les eaux distillées par force de feu, retiennent toûjours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent aprés la distillation, sera le meilleur de tenir quelque temps découvertes les fioles ou vaisseaux où on les voudra garder, ayant toutesfois égard que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore, ou pour le plus seur, mettre leur vaisseau bien bouché en quelque lieu froid dans l'arene humide, pour diminuër leur grande chaleur : Toutesfois il faut noter que les eaux froides, que l'on aura distillées au bain de Marie, n'auront grand besoin d'être ainsi découvertes : mais plûtôt doivent être mises au Soleil dans un vaisseau de verre non du tout plein : ou que leur vaisseau soit plongé quarante jours dans l'arene chaude, afin que leur phlegme & humeur plus épais soit consumé.

17. Si les eaux distillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goutte ou deux de vinaigre pour chaque livre d'eau.

Comment il faut distiller les herbes, fleurs, & racines en particulier.

CHAP. LXIV.

LEs eaux que l'on distille sont de diverses sortes & vertus : Quelques-unes medicamenteuses, comme l'eau rose, de sauge, de marjolaine & semblables. D'autres alimenteuses, comme les restaurans : Plusieurs medicamenteuses & alimenteuses, comme les restaurans alimenteux, ausquels l'on ajoûte cho-

ses

ses medicamenteuses : d'autres sont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhubarbe, si elle étoit recente & verte. D'autres sont faites pour embellir la face & les mains. D'autres sont odorifiques, comme celles que l'on tire des aromates, & simples de senteur pour laver les mains, la face & le corps, & encor toutes ces sortes d'eaux sont simples, ou composées. Nous parlerons des simples medicamenteuses.

L'absinthe, autrement dit aluine, doit estre distillé au bain de Marie : pour en tirer d'eau qui ait l'odeur & saveur d'icelui : & pour mieux faire, il ne le faut distiller tout recent, mais quelque peu sec, le macerer en vin premierement, puis le distiller au bain de Marie, ou sur les cendres chaudes : ainsi sont distillées l'armoise, l'agrimonie, l'ozeille, & autres semblables plantes, en observant les choses generales cy-devant specifiées. Ainsi l'eau de coqueret est distillée, qui sert contre le calcul & gravelle, tant des reins que de la vessie. *Eau d'absinthe ou d'aluine.* *Eau de coqueret.*

L'écorce exterieure des noix communes, soit qu'elle se separe de la noix, ou non separée, se peut distiller au mois de Septembre : & l'eau qui est extraite, buë en petite quantité avec la troisiéme partie de vinaigre, est un certain remede contre la peste, si avant qu'en boire on se fait tirer du sang : elle est souveraine aussi pour faire gargarisme aux ulceres de la bouche : bonne pour fomenter les lieux podagres : bonne à noircir les cheveux. L'eau qui est distillée des feuilles de noyer à la fin du mois de May, est singuliere pour dessecher & cicatriser les ulceres, si on les lave soir & matin avec un linge moite, qui aura trempé dans cette eau. *Eau de noix communes.* *Eau de feuilles de noyer.*

Pour distiller les fraises, il faut les laisser pourrir dans un vaisseau de verre en y ajoûtant quelque peu de sel ou de sucre, puis en extraire l'eau, qui est souveraine contre le venin, comme aussi pour oster les taches, provoquer les mois & dessecher les yeux larmoyans : elle aura toutes ces vertus quasi admirables, si on lui mêle eau de vie. *Eau de fraises.*

L'écorce interieure du frêne distillée, rend une eau singuliere contre la peste, si on la boit en égale quantité avec eau de vie, comme trois onces de chacune, on repete ce brevage trois heures apres : bonne aussi distillée dans l'oreille pour le bruit d'icelle. *Eau de frêne.*

Les noyaux de cerises noires concassez, ou la chair seule distillée, font une eau qui delivre l'accez du haut mal aux petits enfans, leur en mettant dans la bouche demie once. *Eau de noyaux de cerises.*

L'eau distillée d'avelanes nouvelles, buë au poids de deux dragmes, est un pressent remede contre la colique & tranchées : chose seure & experimentée. *Eau d'avelanes.*

L'eau qui distille de l'écorce d'hyeble ou de suzeau, buë souvent, évacuë les eaux des hydropiques, *Eau d'hyeble.*

Eau de betoine : Il faut piler les feuilles de betoine & les infuser quelque temps en vin puis les distiller. L'eau de melisse & de sauge est ainsi distillée. L'eau de betoine est singuliere pour les affections de tête, de reins & de la vessie. L'eau de melisse rejoüit les personnes, delivre des accez d'appoplexie, & du haut mal, fait bonne memoire, oste douleur des dents : rompt le calcul, guerit l'hydropisie, preserve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, si on en boit soudain aprés. *Eau de betoine.* *Eau de melisse.*

Eau de gentiane : Prenez quatre livres de racines recentes, ou plustost sechées de gentiane : hachez-les menu, faites les infuser en vin, ou seulement les en ar- *Eau de gentiane.*

soufez puis les distillez. Cette eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul, tant des reins que de la vessie, pour guerir les apostemes & ulceres interieurs.

Eau de Pyrethre. Eau de Pyrethre : Prenez racines de Pyrethre recentes ou seches, hachez-les, & les faites tremper en bon vin : l'eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si l'on en gargarise la bouche au matin, ou quand l'on voudra.

Eau d'eufraise. Pour faire eau d'eufraise : Prenez feuilles & fleurs d'eufraise, distillez-les : l'eau qui en vient nettoye la veuë.

Eau de Nicotiane. Ainsi est distillée l'eau de Nicotiane, de laquelle nous avons parlé bien amplement au second livre, & a de merveilleux effets contre le *noli me tangere*, chancres, dartres, gales, difficulté d'haleine & hydropisie.

Eau de Veronique. Ainsi est distillée l'eau de Veronique de laquelle est singuliere pour guerir les playes, gales, & autres affections de cuir. L'usage de cette eau est souveraine pour les ladres, pour les fiévres pistilentielles, opilations de foye & de ratte & exulcerations de poûmons. Ainsi est distillée la veluote, de laquelle nous avons parlé en son lieu au Livre second.

Eau d'hyssope. L'eau d'hyssope se doit distiller sur les cendres chaudes : elle est excellente pour les douleurs des dents, provoque le mois des femmes, pour la toux, & maladies des poûmons.

Eau de raves fait uriner. Eau de raves : Prenez des raves avec leur écorce, ou bien l'écorce seule, vous en distillerez eau (de l'écorce) qui sera profitable pour faire uriner & provoquer les sueurs.

Eau de limons. Eau de Limons ou fleurs d'iceux profite beaucoup au calcul des reins.

Eau de fenoüil. Eau de fenoüil : Prenez racines & feuilles de fenoüil, & les distillez, ou bien faites-les boüillir en eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étain ou de cuivre, qui sera couvert d'un autre plat : la liqueur qui sera au plat de dessus se doit reserver en une fiole, pour mettre une goutte ou deux dans le coin de l'œil, pour les affections des yeux.

Eau de persil. Eau de persil de jardin : pilez dans un mortier les feuilles de persil, puis distillez-les, elle fortifie l'estomach, & les reins.

Eau d'ache, de basilic, de mente, de buglose, &c. Ains sont distillées les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de mente, de camomille, de soucy, de chardon benit, d'éclaire, cicorée, de capilli-veneris, de chévre-feuil, d'endive, d'aulnée, de fumeterre, de geneste, de lierre, de queuë de cheval, de lavende, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guimauves, de lys d'étangt, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimpenelle, de plantin, de pourpier, de pouliot, de ruë, de rômarin, de garence, de sauge, de sarriette, de scabieuse, de scolopendre, de morelle, joubarbe, de feuilles de saule, de seneçon, de thym, de boüillon blanc, de tenaisie, de valerienne, de vervaine, de fleurs & feuilles d'orties, & autres plantes, observant les preceptes generaux qu'avons cy-devant prescripts.

Ean de canelle. La canelle est ainsi distillée : Prenez une livre de fine canelle, concassez-la legerement, & la mettez infuser quelque tems en quatre livres d'eau rose distillée, & demie livre de vin blanc fort bon, puis jettez le tout dans un alambic de verre pour être distillé, ou sur les cendres chaudes, ou au bain de Marie, telle est souveraine contre toutes maladies froides, principalement de l'estomach, de la ratte, du foye, du cerveau, de la matrice, des nerfs, mêmes pour les défaillences & syncopes : pour provoquer les mois & l'urine retenuë, pour appaiser les vomissemens;

mens, pour reprimer la malignité de toute sorte de vin froid, & pour l'accouchement des femmes qui sont en travail d'enfant.

L'eau rose est distillée, ou des roses resentes, ou des roses seches, qui sont ou incarnates, ou blanches. La façon de la distiller est diverse: car elle est distillée par defluction tendant en bas, qu'on appelle *per descensum*, à la maniere que nous pourrons declarer cy-aprés au chapitre 71. Quelquesfois elle est distillée par insolation, comme aussi nous dirons au lieu même: & le plus souvent (comme aussi pour le meilleur (au bain Marie, & avant que la distiller est bon si les roses sont seches, de les humecter à la vapeur de quelque eau boüillante, ou de rosée. L'eau qui est distillée de roses rouges, est plus cordiale: comme celle qui est faite de roses blanches plus rafraichissantes. Donc pour distiller une bonne eau de rose, il faut infuser ou tremper les roses en eau de rose distillée, ou bien en suc tiré d'icelles, l'espace de deux ou trois jours, en vaisseau bien luté & bouché, puis les mettre en alambic de verre couvert de son chapiteau bien luté & accommodé de son recipient, & le mettre au vaisseau du bain Marie. *Eau rose. Trois façons de distiller les roses.*

Eau de fleurs d'oranges, appellée eau de naffe, distillée par la campane, est bonne pour faire vomir, comme aussi pour bonne senteur. *Eau de naffe.*

Eau de pommes sauvages, de pomme de chêne non meures, de châtaignes, d'aigrats à demy meurs, est utile contre les rougeurs & sirons de la face. *Eau de pommes sauvages.*

A la façon de l'eau rose sont distillées les eaux de fleurs, comme de rômarin, qui est bonne pour rejouïr: de fleurs de suzeau, qui garde le tein contre la hâle du Soleil, de fleurs de soucy, qui conforte les yeux, & autres telles. *Eau de suzeau, rômarin, soucy.*

La maniere de distiller les liqueurs. CHAP. LXV.

NOus avons dit cy-devant que l'efficace & vertu singuliere & quasi divine des choses qui sont distillées, a tellement surpris les esprits & les soins des hommes, que bien peu de choses se trouvent ayans quelques effets & singularitez en soy, que l'on ne soumette à la distillation. Or j'appelle ce passage liqueur, tout ce qui a une consistance liquide, soit humeur, soit excrement, ou telle semblable chose fluxile, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes ou de fruits, est beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruits mêmes, nous commencerons donc au vin distillé. *Que c'est que liqueur en ce lieu.*

L'eau de vie est ainsi distillée. Encore que tout vin soit propre pour faire eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, évente, ou infect; toutesfois le plus fort, & plus amoureux clairet y est meilleur, soit blanc ou rouge. Vous prendrez donc de tel vin, certaine quantité, selon la grandeur du vaisseau auquel vous distillés, qui est appellé Vessie, à sçavoir, en forme de courge droite: emplissez-le de vin jusques à la troisiéme partie prés de l'orifice, afin que les vapeurs ayent espace, puis couvrés-le de sa chappe ou alambic à long bec, lequel soit bien & proprement seelé de mortier de sagesse (qui est tel que nous l'avons décrit cy-dessus) à ce que nulle vapeur ne puisse sortir, & ainsi faites le distiller à chaleur d'eau chaude non boüillante, ou bien à chaleur mediocre de cendres ou de sablon menu, en augmentant toûjours de peu à peu la chaleur, & donnant garde toutesfois, que le vin ne vienne à boüillir: & afin que vous ayés eau de vie fort bonne, vous la pourrés faire distiller par quatre ou cinq fois: car tant plus elle sera distillée, tant meilleure sera, comme nous avons déja dit. Pour la premiere distillation, ce sera assez de tirer la dixiéme partie, à sçavoir de dix pintes de vin, une pinte d'eau de vie, plus ou moins. Pour la seconde la moitié de ce que vous avez mis, qui feroit chopine. Pour la trosiéme une autre moitié ou peu moins, que *Eau de vie. Vessie pour distiller eau de vie. Eau de vie distillée plusieurs fois.*

seroit demi-sextier : tellement que plus elle sera distillée de fois, moins en y aura, & mieux vaudra, & partant il faut au commencement prendre grande quantité de vin, ou bien avoir plusieurs vaisseaux. Il est vray, que la distillation étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura receu, de laquelle on se doit contenter sans la distiller davantage : car une distillation si souvent reïterée est de peine & de grand frais. Cependant il faut observer qu'en chaque distillation, l'on doit diminuër la chaleur d'un demy degré, en aprés d'un degré, pour revenir enfin jusques au premier degré, que nous avons nommé tepide. Il est vray que je serois d'avis que la premiere distillation fut au feu des cendres, & les autres en bain de Marie. Cette frequente distillation sert à lui oster le phlegme, c'est à dire l'humeur plus gros & plus aqueux, qui demeure au fond, & a coûtume de sortir le dernier apres qu'il est bien digeré par frequente distillation. Au reste, on connoistra que l'eau de vie sera assez distillée par ces signes : si elle revient pareille quantité d'eau, si allumée ou enflammée, elle se consume du tout, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau : le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie étant allumé ne se brûle aucunement, si une goute d'huile jettée-là dedans, va au fond : si une goute d'eau de vie épanduë sur la paume de la main, se consume & s'évapore bien-tôt, si l'ambre citrin enflammé brûle dedans l'eau de vie : si la camphre mis en eau de vie se dissout. Il faut aussi noter que l'eau de vie est distillée quelquesfois de lie de vin fort bon, non aigre ny éventé, ou infect, & telle souvent n'est de moindre, mais de plus grande bonté que celle qui est distillée de vin : mêmes si elle est souvent distillée, elle est plus chaude & seche que celle que l'on distille de vin, il est vray que celle qui est tirée de vin, est plus plaisante au goût, & de plus agreable odeur : l'eau de vie aussi est quelquesfois distillée de cervoise : mais non tant bonne que de vin. Les vaisseaux pour distiller l'eau de vie sont divers, à sçavoir, les cendres & arenes, posant bon alembic, ou retorte dans le bain de Marie, & la vessie : on le peut aussi distiller dans un chauderon ou pot de cuivre ou d'erain fait en forme de marmite, couvert, d'un couvercle, duquel sort un canal droit, montant en haut, & courbé en angle, qui passe par dedans un seau plein d'eau fraiche. Apres que l'eau de vie sera distillée, la faudra exposer au Soleil quelque temps, pour la subtiliser de plus en plus. Ainsi peuvent estre distillez tous jus & liqueurs, comme sang humain, urine, vinaigre, rosée, lait, blancs & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. Les vertus de l'eau de vie sont infinies : elle delivre les apoplectiques & epileptiques de leur accez : tellement que ceux qui sont sujets à tels maux, en temps d'Hyver, doivent tous les matins avaller une cueillerée d'eau de vie bien sucrée, & manger un petit morceau de pain blanc, chasse le venin, garde le vin de s'éventer, pourrir, & troubler, guerit toutes les passions froides des nerfs, muscles & membres refroidis s'ils en sont fomentez : fait mourir les vers, & adoucit la douleur des dents.

Pour connoistre si l'eau de vie est assez distillée.

Eau de vie distillée ou de lie, ou de cervoise.

Vaisseau pour distiller eau de vie.

Vertu d'eau de vie.

Vinaigre distillé. *Difference entre l'eau de vie & le vinaigre quant à la distillation.* *Vinaigre qu'est-ce.*

Par la distillation du vinaigre, il faut entendre qu'il y a quelque difference entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre : car parce que le vin est de substance vapoureuse & ignée : la meilleure vertu d'icelui est en la premiere distillation, c'est à dire, à l'eau qui est distillée premiere, tellement que ce qui est de reste demeure au vaisseau & ne sent quasi que l'eau, & n'a gueres grande vertu. Au contraire, l'eau premiere du vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité (car le vinaigre n'est autre chose qu'un vin corrompu par putrefaction) mais la vraye acetosité & vertu d'icelui demeure en ce qui reste audit vaisseau, apres en avoir extrait la premiere eau. Et par cela appert que ce

qui

qui reste au vin apres la distillation d'icelui faite doit estre appellé phlegme, comme ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre, est le phlegme du vinaigre. C'est pourquoy pour avoir bon vinaigre par distillation, aprés l'avoir mis en pareille quantité ainsi que nous avons dit du vin pour faire eau de vie, dans l'alambic, faut laisser distiller le phlegme, c'est à dire l'humeur aqueux, & le mettre à part en quelque vaisseau separé : puis quand le vinaigre sera consumé jusques à la troisiéme ou quatriéme partie, & que l'on sentira au goût que l'accetosité viendra, sera bon le mettre à part pour s'en servir aux infusions : puis augmenter quelque peu le feu, & ainsi continuër la distillation jusques à ce que l'eau commence à roussir, & à avoir la consistance du miel, ou de poix, & alors on le pourra mettre à part pour en user, non pas en Medecine : mais bien aux choses metalliques & corrosives. Car cette eau qui distille la troisiéme sent comme une adustion, & est appellée la matiere sanguine du vinaigre. Le vinaigre est distillé commodément en même vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres ou arenes chaudes plûtost qu'au bain de Marie, ainsi distillé est propre à dissoudre choses dures & metalliques, comme perles, coral, coquille d'œuf, cristal, émeraude : Toutesfois l'or & l'argent n'y peuvent être dissous. Cela est cause que quand les Chymistes veulent distiller quelque metal ou pierres pour tirer l'huile, ils ont coûtume de dissoudre les matieres en vinaigre ou urine distillée.

Vaisseau pour distiller le vinaigre. Vertus du vinaigre distillé.

L'eau salée ou marine est renduë douce par ce moyen : Emplissez un pot d'eau salée, faites-la boüillir pres le feu ; puis distillez par alambic comme l'eau rose, & le sel ira au fond. C'est ce que l'on doit tenir pour sçavoir quel metal domine aux eaux minerales.

La maniere pour distiller le miel est telle : Aprés que le miel est fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alambic (car en plus grande quantité il s'enfleroit dés qu'il sentiroit la chaleur) distillez-le au bain de Marie, à chaleur tepide : l'eau qui sortira la premiere est le phlegme, qui se pourra garder à part, pour colorer & allonger la barbe & cheveux. En apres augmentant un peu la chaleur, sortira eau citrine & comme dorée, laquelle vous pouvez garder en un autre vaisseau, ayant vertu de mondifier les playes tant superficielles que profondes, continuant la distillation sortira autre eau fort colorée & plus rouge que l'autre, & lors pour mieux faire, il sera bon changer de chaleur d'eau, à chaleur de cendres, ou d'arenes, c'est à dire, qu'il faudra ensevelir l'alambic parmy cendres ou arenes, jusques prés de son orifice, & qu'entre le feu & l'alambic il y ait l'épaisseur de deux ou trois pouces de plat, en augmentant le feu plus fort que devant, & en sortira eau plus visqueuse que les autres que l'on pourra appeller huile de miel. Ainsi vous pourrez distiller la terebentine, & autres liqueurs crasses, & visqueuses, il est vray que pour distiller telles liqueurs crasses, il seroit bon de les distiller dans la retorte plûtôt qu'au bain de Marie, ainsi que nous dirons à la distillation des huiles.

Pour distiller le sang de bouc: Prenez sang de bouc encor jeune & bien nourri, non sang qui fluëra le premier ou le dernier du corps du bouc qu'aurez fait tuër : mais celuy qui sortira le meilleur : laissez le reposer quelque temps, & jettez hors l'eau qui nagera par dessus: puis avec une dixiéme ou douziéme partie de sel, agitez-le long tems & bien fort : cela fait, enfermez le dans un vaisseau bien bouché, que vous ensevelirez dans un fumier de cheval, l'espace de quarante jours : puis distillez-le plusieurs fois, y jettant toûjours sur le marc l'eau que vous aurez di-

ſtillée. Apres la quatriéme ou cinquiéme diſtillation vous aurez une eau admirable, laquelle ſera encore meilleure, ſi apres la diſtillation elle demeure encore quarante jours dans un fumier de cheval. Telle eau eſt bonne pour rompre le calcul.

L'on diſtille en même façon le ſang humain pris d'un jeune homme bien diſpos, bien ſain, de l'âge de vingt ans ou environ, bien habitué & bien nourry, pour faire comme reſtaurant aux corps extenuez, tabides & hectiques: mêmement pour les goutes & defluxions ſur les jointures, ſi les lieux malades en ſont fomentez. Bien que je n'approuve pas beaucoup que pour cét affaire l'on diſtille le ſang humain, vû que c'eſt choſe indigne & contre la religion Chrêtienne, & qu'auſſi en ſi grand nombre d'autres remedes l'on s'en peut facilement paſſer. Voyez nos remedes ſecrets.

Le ſang de canard ainſi diſtillé contre le venin: ainſi peut être diſtillé le ſang de teſſon, veau, liévre.

L'on peut diſtiller le lait de même façon que l'eau de vie. L'on dit qu'au païs de Tartarie le lait diſtillé enyvre, il faut donc que tel lait ſoit gras, comme eſt le lait de jument. Quelques Medecins tiennent que le lait diſtillé eſt bon contre la jauniſſe, même contre la fiévre quarte ſi on le diſtille avec pareille quantité de vin.

On diſtille ſouvent le lait de chévre pour ſervir & nettoyer les ulceres des reins & veſſies, à quoy le lait ſera de plus grande efficace, ſi la chévre eſt nourrie la pluſpart de pimpinelle.

La fiente d'homme eſt diſtillée par alambic de verre, à la façon de l'eau de vie: l'eau qui eſt diſtillée (principalement la fiente d'homme rouge ou rouſſeau) eſt ſouveraine pour guerir & cicatriſer les ulceres profonds, caverneux, vieils & difficiles à guerir: & pour ôter les tayes des yeux. Priſe en brevage, delivre du haut-mal, mêmement ſi leur tête en eſt frotée, du calcul des reins & de la veſſie, de l'hydropiſie: & profite beaucoup à ceux qui ſont mordus des chiens enragez, ou d'autres bêtes venimeuſes. Toutesfois parce que telle eau ſimplement & ſans autre mixtion diſtillée, retient l'odeur de tel excrement, ſera bon pour luy donner quelque bonne ſenteur, mettre au bec du chapiteau un petit noüet de muſc, ou froter le dedans du chapiteau avec muſc, ou autre ſemblables bonnes odeurs.

Ainſi vous pourrez diſtiller la fiente de vache, & celle de pigeon, de laquelle l'eau diſtillée eſt bonne pour comminuer le calcul.

Comment il faut diſtiller les animaux, ou partie d'iceux. Chap. LXVI.

Pour diſtiller le corps de quelque bête, la faut premierement ſuffoquer, afin qu'il n'en ſorte aucun ſang, puis en ôter toute la graiſſe (s'il y en a) & les entrailles: puis hacher menu la chair, & jetter par deſſus une dixiéme ou douziéme partie de ſel, & ainſi le diſtiller au bain de Marie, ou ſur les cendres chaudes à la façon des roſes: ainſi eſt diſtillée la cicogne jeune, tendre, & qui n'a encore volé, laquelle on doit premierement évantrer & farcir d'une once de camphre, & une dragme d'ambre: l'eau qui en vien eſt excellente pour faire linimens & fomentations aux paralyſies & convulſions. Ainſi eſt diſtillée la pie, la grenoüille, les limaçons, les fourmis, le foye, & poûmons de veau, de renard, & autres ſemblables bêtes: bien que ſans uſer de cette ſi longue preparation on les peut diſtiller ſur le champ, à la même façon des autres eaux, comme nous dirons tantôt en la diſtillation des reſtaurans.

Eau de cicogne.

Eau d'arondelles : Prenez d'arondelles le poids de six onces, *Castoreum* une once, qu'ils trempent toute la nuit en eau, & mis dans l'alambic, soient distillées : cette eau sert pour preserver du mal caduc si on en use deux cueillerées une fois le mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes sont de cette façon distillées: Hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les avec la dixiéme partie de sel commun : puis mettez-les dans un vaisseau en façon de courge bien étoupé, qu'enseveliréз dans terre, entouré de chaux vive, & fumier de cheval à demi pourri, pour être là dedans digerées l'espace d'un mois ou environ, durant lequel tems arrousez souvent la chaux vive & le fumier d'eau tiede pour y exciter la chaleur, & renouvellerez la chaux & le fumier trois ou quatre fois la semaine : car il faut penser que par défaut de chaleur les chairs se pourroient pourrir au lieu de digerer. Et apres qu'elles auront été assez suffisamment digerées (ce que l'on connoîtra par la separation de sa plus grosse matiere d'avec la subtile) on tirera le vaisseau du fumier, lequel on couvrira d'une chape ayant le bec bien luté & on fera distiller la matiere sur le bain de Marie, par plusieurs fois en remettant toûjours l'eau distillée sur le marc, & apres la cinquiéme distillation on reservera l'eau : si d'avanture on ne la veut encore circuler, pour luy acquerir quasi une quinte-essence. *Eau de chairs.*

Les œufs tant blancs que jaunes sont ainsi distillez : & ne les faut laisser digerer sous le fumier, que cinq ou six jours pour le plus.

Les eaux ainsi distillées sont plus que restaurantes, ayans vertu de fortifier le corps & les membres, comme la vray chair ou viande.

Comme on doit distiller les restaurans. CHAP. LIX.

Les restaurans sont preparez en diverses façons, la plus commune & meilleure est telle.

Prenez de chair de veau, ou de chevreau, ou de mouton, découpée & hachée le plus menu qu'il sera possible, ou bien prenez chairs musculeuses, que l'on appelle blancs de poulets, chapons, poules grasses, & bien charnuës, bien venées, aussi hachées menu & découpées : ajoûtez des pieds de veau, pieces d'or ou plutôt lames d'or fort tendres & déliées mettez le tout dans l'alambic de verre bien bouché avec mortier fait de farine, blanc d'œuf, & bien peu de mastich : dans cét alambic vous jetterez (pour donner grace à la distillation, & mitiger quelque peu de chaleur que luy acquiert le feu) une demi poignée d'orge mondé, une poignée de roses rouges seches, ou recentes, qui auront trempé premierement en jus de grenades, ou eau rose, quelque peu de cannelle : disposez le tout dans l'alambic comme par petits lits, épendez par dessus poudre electuaire. *Diamargariton* froid, ou de *Gemmis*, & bien peu de coriandre preparée & subtilement pulverisée, pour dissiper les vents. Si on veut faire medecinal le restaurant, on pourra ajoûter des choses qui serviront à la maladie & affections pressantes, comme racines & herbes cephaliques pour les affections de tête, comme sont la betoine, le pouliot, le *Stœchas*, l'origan, la sauge, & autres semblables : pour les affections des reins, racines & plantes propres pour rompre le calcul : pour le haut mal : semence de pivoine, guy de chêne : pour la fiévre quarte, polypode, scolopendre & racines de tamaris : pour les affections veneriennes, racine de gentiane, d'*Enula campagna*, & bois de guayac, & ainsi des autres : toutesfois il me semble qu'il seroit bien le meilleur de mêler les poudres cordiales parmi les autres matieres, de crainte que leur vertu qui est tenuë, subtile & fort odorante, ne se vint à évaporer pour l'ardeur du feu : mais il vaudroit mieux couler la distilla- *Mortier de sagesse.*

 tion

tion par un linge fort net, au fond duquel les poudres cordiales seroent : l'on peut aussi ajoûter quantité de theriaque, mêmes quelques conserves, selon l'occasion qui se presentera. Les matieres ainsi disposées, seront distillées par alambic de verre bien luté, comme nous avons dit : mais au bain de Marie, ou sur cendres, sablon, ou arenes chaudes : car parce moyen la distillation retiendra moins la chaleur du feu. Il sera bon avant que les chairs soient mises dans l'alambic pour être distillées, qu'elles ayent boüilli d'un boüillon ou deux dans un pot de terre neufve, pour leurs ôter le plus gros excrement. Il faut se souvenir que si l'on veut mettre de l'or dans cette distillation, il vaut mieux y mettre des petites feuilles ou lames tenuës d'or, que pieces entieres, parce que l'or entier à raison de sa solidité ne se consume que fort peu, & à peine. Ce restaurant est appellé divin, & doit être presenté au malade un peu tiede.

Autre façon de restaurant à la mode des Italiens : Prenez un chapon ou une bonne poule, qui n'ait encore fait des œufs, soit plumé tout vif, afin que le sang soit émû & épandu par tout le corps : apres qu'il sera plumé vuide-le, & luy ôtez seulement ses boyaux : puis pilez-le tout entier avec ses os dans un mortier : ajoûtez-y autant de moëlle de porc frais, qu'il y ait de chair pilée, pilez-le tout ensẽble avec une piognée de scabieuse verte ou seche, & le poids d'un écu de feuilles d'or, laissez le tout reposer une nuit entiere, puis faites distiller dans l'alambic, en ajoûtent trois livres de fort bon vin & meur.

Autre façon de restaurant : Faites boüillir un chapon ou autre telle piece de volaille entiere, avec borrache, buglose, scariole, endive, laituë, ou autres semblables herbes, qui seront necessaires pour la maladie, & apres qu'elle aura boüilli, jusqu'à être comme pourrie de cuire : Prenez le boüillon, & le mettez dans l'alambic, puis jettez dedans les chairs crûes de perdrix, poules, ou autres telles volailles qu'aurez haché & découpé menu, & y ajoûtez les autres matieres que vous connoîtrez être necessaires à la maladie presente, comme preserve de rose, de buglose, raisins de damas, poudres des electuaires de *Gemmis*, *Aromaticum rosatum*, & choses semblables, puis faites vôtre distillation ainsi que dessus.

Autres restaurans. Quelques-uns ne font les restaurans que de chairs de chapons, les plus vieils qu'ils peuvent trouver, lesquels il étouffent : & ne les plument point en eau chaude : mais leur arrachent plumes apres plumes, puis leur ôtent les entrailles & hachent menu, ajoûtant fleurs ou conserve de buglose, borrache, raisins de damas, orge mondé, semence de coriandre, perles, poudre d'electuaire *Diarrhodon*, ou d'une autre feuille d'or, distillent le tout ensemble, & en font user aux malades, femmes accouchées, & vieillards.

Restaurans fais soudainement. Pour faire une partie de restaurant plus subitement, & qui ne sera de si grand frais, ny de tant de peine, hachez menu les chairs à la façon qu'avons dit cy-dessus, mettez-les dedans une fiole ou bouteille de verre assez grande, de sorte que tous les morceaux de chairs soient enfilez de double fil & tiennẽt l'un de l'autre, & que le fil double qui les cõtient soit hors la bouteille, qui doit être biẽ bouchée par dessus, avec un linge ou coton trempé en mixtion faite de blanc d'œuf & farine d'orge ; mettez cette bouteille dans un chauderon plein d'eau qui bouillira à petit feu, & l'y laissez quatre heures, jusqu'à tant qu'une bonne partie de la chair soit convertie en humeur : faites que la bouteille soit dans l'eau jusques au col, & qu'elle ne touche au fond du chauderon, bien appuyée de toutes parts, afin qu'elle ne vacille. Les quatre heures passées diminuez le feu tout doucement, afin que la

la bouteille se rafraîchisse lentement, laquelle si vous ôtez l'eau toute chaude, elle se rompra incontinent. Puis détoupez la bouteille avec eau tiede, & en tirez le fil & les chairs tout doucement, en sorte que l'eau demeure seule : coulez cette eau en façon d'ypocras : puis l'aromatisez avec sucre & canelle, pour donner à boire aux malades extenuez. Vous pourrez selon cette forme faire des restaurans tels qu'il vous plaira, plus ou moins chers, plus ou moins delicats & plaisans, plus ou moins medicamentez, comme l'occasion le pourra demander.

La maniere de distiller les eaux composées. CHAP. LXVIII.

Les eaux sont distillées, non seulement d'une seule ou simple plante, liqueur & autres matieres : mais aussi de plusieurs mêlées ensemble : & telles eaux nous appellons eaux composées, à raison du mélange de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes, les unes sont medicinales, les autres odorantes, les autres servent aux fards & ornement du corps ; nous parlerons des medecinales premierement que des autres. *Eaux composées.* *Trois sortes d'eaux communes.*

Eau de sauge composée : Prenez égale partie de sauge & de pouliot pilez les en un mortier & les distillez : cette eau ôte le mal de ventre, & appaise les goutes froides, si on en boit avec petite quantité de *Castoreum.*

Eau de raves composée ; Prenez des raves, ou domestiques, ou sauvages, ou toutes les deux ensemble, racine d'ache & de persil, semence d'ames, faites le tout infuser en vin blanc ou vinaigre, & distillez l'eau qui sera bonne contre la gravelle.

Eau d'Angelique : Prenez égale partie d'Angelique, tant racines que feuilles (mais principalement de racines) & fleurs de lavande : infusez- les en vin, il en distillera une eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueillerées.

Eau de chelidoine : Cueillez au commencement du mois de May feuilles de chelidoine, vervaine, ruë, fenoüil, pilez-les, & en tirez de chacunë trois onces de suc que mêlerez ensemble ; ajoûtez-y quelque boutons de roses, trois onces de sucre candi, quatre onces de fort bonne tutie, & autant de sang de dragon, distillez le tout par alambic ; cette eau ôte les rougeurs & tayes des yeux.

Eau de vigne ; Prenez eau qui distille des seps de vigne alors qu'on la taille. qui est au Printems, distillez-la avec pareille quantité de miel ; cette eau guerit les demangeaisons, chaleurs & rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne sans être distillée.

Eau de rose; Prenez de roses, trois parties de fenoüil, ruë, de chacune une partie, hachez les menus, & les mêlez fort bien ensemble, puis les distillez, & faites que l'eau qui en distillera tombe en un vaisseau, auquel y ait une poignée des herbes susdites ; telle eau conserve la vûë, si on en lave les yeux en Eté. *Eau de roses composées.*

L'eau d'eufraise : Prenez chelidoine, fenoüil, ruë, eufraise, vervaine, roses rouges de chacune demi livre ; cloux de girofle, poivre-long, de chacun deux onces : concassez le tout, & distillez par alambic de verre ; cette eau est singuliere pour la vûë debile. *Eau d'eufraise composée.*

Eau de romarin : Prenez eau de vie distillée de vin blanc, eau distillée de romarin & de sauge, de chacune cinq livres, là dedans faites infuser huit jours sauge & fleurs de rosmarin, de chacune deux onces, passez, coulez, & reservez l'eau pour guerir les fistures des yeux.

Eau de theriaque : Distillerez dans un alambic de verre de la theriaque avec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre : telle eau est souveraine pour toucher les ulceres & erosions de la bouche, principalement si on dissout un peu de bol Armenien.

Autre eau de theriaque : Prenez theriaque vieille, une livre, racines d'*Enula campanna*, de gentiane, de souchet, de tormentille, de chacun une once, chardon benit demi once, conserve de buglose, barrache, de rosmarin, de chacune une once: faites le tout tremper ensemble en trois livres de vin blanc, une livre & demi d'eau de cisterne, & deux livres d'eau roses : distillez par alambic.

Eau de cloux de girofle : Prenez égale partie de cloux de girofle, gingembre, fleurs de romarin : faites les infuser en vin fort l'espace de huit jours, distillez-le tout : cette eau conforte l'estomach, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les personnes grasses, ou rend grasses les maigres, si on la mêle avec sucre.

Eau de saxifrage : Prenez eau saxifrage deux livres, jus de l'herbe aux perles, de persil, d'anis, & de bardane, de chacun demi livre : vinaigre blanc huit onces, distillez-le tout : cette eau bûë au matin comminuë le calcul.

Eau d'arondelle : Prenez arondelles & les dessechez au four, faites en poudre: mêlez la avec un peu de *Castoreum* & un peu de vinaigre, distillez-le tout, cette eau guerit le haut mal, si on en boit par quatre matins.

Eau de queuë de cheval : Prenez de queuë de cheval, plantain, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, reglisse ratissée, de chacune une once, demi once de bol Armenien, semence de courge & de concombre, de chacune trois drachmes : semence de pavot blanc six drachmes semence de coings demi once : faites le tout infuser en petit lait de chevre l'espace de deux jours, puis en distillez l'eau qui servira pour les ulceres de reins & la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de flambe : Prenez égale partie de flambe, d'hyssope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laissez ainsi quelque tems, puis les distillez; cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimpinelle : Prenez semence de pimpinelle persil, ache, feuilles, & racines de bardane & d'ache, égale partie d'un chacun, pilez le tout ensemble: puis ajoûtez sang de dragon une once, & un peu de bon vinaigre, laissez le tout tremper ensemble quelque tems, puis les distillez ; cette eau a une vertu merveilleuse pour la pierre ou gravelle.

Eau singuliere pour la gravelle, dont Monsieur de Tillet usoit avec heureuse issuë : Prenez de racines de persil & de fenoüil, bien nettoyées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées, faites les boüillir en douze pintes d'eau de riviere : quand elles seront à demi cuites, ajoutez tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, christemarine, de chacune quatre poignées, faites le tout boüillir à la consomption de la moitié, puis passez les par une serviette blanche : faites distiller cela dans l'alambic de verre, ajoûtant deux livres de terebenthine de Venise.

Eau singuliere pour les yeux : Prenez de chelidoine, de vervaine, de betoine, d'euphraise, de ruë, de fenoüil, toutes recentes, de chacune deux poignées, pilez ensemble en les arrousans d'une demi livre de vin blanc, exprimez-en le suc, dans lequel par apres ferez tremper poivre, gingembre, pulverisez de chacune demi once, safran trois drâmes, myrrhe, aloës, sarcocolle de chacune une once : miél fort bon une livre ; faites le tout distiller dans l'alambic de verre à petit feu, & en reservez l'eau pour la taye des yeux.

Eau imperiale. Prenez quatre onces d'écorce d'oranges sechez à l'ombre du Soleil l'espace de six jours, noix muscades, & cloux de girofles reduits en poudre chacun à part, de chacun

chacun quatre onces : faites tremper dans une fiole de verre lesdites poudres aromatiques en eau rose dix-sept jours au Soleil, puis jettez par dessus lesdites poudres, l'écorce d'oranges, laquelle y laisserez tremper quelque toms. En apres, prenez une livre de roses rouges recentes, cueillies deux jours auparavant : demi livre de racine de souchet, feuilles de romarin, d'hyssope, de melisse, de roses de buisson de chacun deux poignées, feuilles de laurier une poignée : mettez tout cela secher au Soleil deux heures : puis les faites tremper en eau rose trois heures ; cela fait, disposez tout ces materiaux dans l'alambic de cette façon. Au fond d'iceluy alambic faites un lit d'une livre de roses rouges recentes, un second lit de poudres aromatiques & écorce d'orange, un troisiéme de fleurs de violettes de Mars : le quatriéme & dernier lit des herbes susdites, faites le tout distiller au bain de Marie, lentement. A l'eau qui sera distillée ajoûtez deux livres d'eau rose ou environ à proportion, en trois ou quatre parties d'icelle eau distillé. Cette eau prise au matin le poids d'une dragme, tient le corps sain, dispos & le fait rejeunir, est singuliere pour la douleur de tête, de dents, de ventre, trenchées, pour la paralysie, convulsion, apoplexie, faillances & autres telles maladies froides. C'est l'eau qui est tant estimée en la Cour des Rois, Princes, & envers les grandes Dames.

Eau alumineuse : Prenez de verjus, jus de plantin, jus de pourpier, de chacun une livre, sept blanc d'œufs, dix onces d'alun de roche, mêlez & distillez par alambic. Autrement prenez plantin, pourpier, ozeille, courge, morelle, aigrats, de chacun une poignée, pilez le tout, mêlez dix ou douze blancs d'œufs : mettez-le tout distiller dans alambic de verre, ou de terre, en mêlant parmy une demi livre d'alun, lits sur lits ; cette eau est bonne aux chancres, à la rougeur du visage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempez.

L'on peut aussi distiller des eaux purgatives en faisant infuser les medicamens purgatifs, tant simples que composez les plus recens que l'on pourra en eau de vie ou vin, ou lait, ou petit lait, ou eaux distillées ou decoction convenante, & telles eaux auront semblables vertus que les medicamens purgatifs : ainsi vous pourrez distiller le *Catholicon*, le *Diaphanicon*, la confection hamech, l'electuaire de *Succo rosarum* : ainsi vous distillez la rheubarbe, l'agaric, l'ellebore, la scammonée, & autres tels purgatifs recens. *Catholicon, Diaphanicon distillez.*

La maniere de distiller la rheubarbe peut être telle : Prenez quantité de rheubarbe recente & verde, soit une livre ou demi, plus ou moins, mettez là par petits morceaux, ou la pulverisez assez grossierement, jettez par dessus jus de buglose & de borrache, de chacun deux livres, pour une de rheubarbe : laissez le tremper l'espace de vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, puis le distillez en alambic de verre, au bain de Marie. *Eau de rheubarbe distillée.*

Cette distillation des medicamens purgatifs est pour des gens delicats, & qui ne peuvent sentir l'odeur des medicines.

Des eaux odorantes en particulier. CHAP. LXIX.

Les eaux odorantes servent pour laver les mains, le visage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe : pour faire sentir bons les linges, vêtemens, gens, & autres choses.

Eau de lavande : Prenez de fleurs de lavande recentes ou seches, arrousez-les, ou infusez-les avec eau rose, ou vin, ou eau de vie, puis vous les distillez. L'eau sera plus odorante, si vous faites secher leurs fleurs au Soleil dans une fiole de verre bien bouchée, puis vous jettez par dessus du vin blanc : & sans la distiller : si vous en voulez avoir promptement qui represente l'odeur d'eau de

lavande, jettez une goute ou deux d'huile d'aspic, en assez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout ensemble dans une bouteille ou fiole de verre, qui ait le col étroit, cette eau encore qu'elle ne soit distillée ne laisse toutesfois d'avoir sa vertu odoriferante.

Eau de cloux de girofle : Prenez deux onces de cloux de girofle bien concassez, mettez-les tremper en une livre & demi d'eau rose vingt-quatre heures, puis les distillez au bain de Marie.

Eau de senteur : Prenez basilic, menthe, morjolaine, racine de flambe, hyssope, sarriette, sauge, melisse, lavande, romarin, de chacune une poignée : cloux de girofle, & cannelle, noix muscade, de chacun demi once, trois ou quatre citrons mis par roüelles assez épaisses, faites le tout tremper en quantité d'eau rose trois jours, puis distillez le tout au bain de Marie, à petit feu : la distillation faite ajoûtez un scrupule de musc.

Eau rose musquée : Prenez des boutons de roses, ôtez le blanc, disposez-les dans l'alambic, au milieu duquel, sur vos roses mettez un noüet de musc, & ainsi les distillez.

Eau d'aspic. Eau d'aspic : Prenez aspic avant que la fleur soit épanoüie, & en ôtez tout le bois, faites un lit dans une chapelle ou alambic : puis par dessus un autre lit de roses presque épanoüies, & y mettez une douzaine de cloux de girofle, & si vous n'avez d'aspic mettez-y de la lavande, faites la distiller à feu moderé le moins que luy pourrez donner de l'air, & quand la distillation sera quasi parachevée, arrousez les matieres d'un peu de vin blanc fort bon, & achevez vôtre distillation, gardez l'eau en fioles bien bouchées.

Eau de Damas. Eau de Damas: Prenez deux poignées & demi de roses rouges, fleurs de rosmarin, de lavande, d'aspic, de chacun une petite poignée, brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menuë sauge, pouliot, marjolaine, de chacun une poignée, faites les tout tremper en vin blanc, vingt-quatre heures, puis mettez la dans l'alambic, l'arrousant de bon vin blanc, épandez par dessus la poudre, ce qui suit : Prenez une once & demi de cloux de girofle choisis, une once de muguette, benjoin, styrax, calamite, de chacun deux dragmes, faites de poudre. L'eau distilée doit être gardée dans un vaisseau bien bouché.

L'on fait aussi eau fort odorante de myrrhe claire, recente & gommeuse, divisée par petits morceaux, & mise tremper en jus de roses six fois autant que de myrrhe : la distillation doit être faite sur les cendres chaudes à petit feu, lequel si augmantez viendra l'huile avec l'eau. Telle eau mise d'une seule goute, en cent d'eau de puits ou fontaine, la rend tres-odorante.

Eau rose musquée. Eau de rose musquée : Prenez vaisseau de verre en façon d'urinal, large au dessous & étroit dessus : auquel mettez douze grains de musc ou plus, & le bouchez avec bon parchemin, exposez le au Soleil quatre ou cinq jours : puis ayez un autre vaisseau de la façon du premier, lequel emplirez de roses bien peu seches & pilées bouchez le vaisseau d'un drap de linaisez clair, ou d'étamine, puis mettez l'entrée du vaisseau où sont les roses dans l'entrée de l'autre où est le musc, lutez les bien ensemble, & ainsi les exposez au Soleil de façon que celuy des roses soit dessus celuy de musc, en quelque fenêtre ou autre part où aura grande chaleur de Soleil. Par ce moyen distillera une eau sur ledit musc, propre pour en user seule, ou mêlée avec d'autre. Autrement prenez vingt-grains de musc, noix muscade, cloux de girofle, gelange, spiquenard, graine de paradis, macis, cannelle de chacune une once, pilez le tout, & mettez le dans l'alambic avec une livre & demi d'eau rose, laissez l'y quatre ou cinq jours, puis distillez.

Eau

Eau d'orange : Prenez écorce d'oranges & de citrons verds, de chacune demie once, cloux de girofle, cinq ou six fleurs d'aspic ou de lavande nouvellement cueillie sic onces, faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq jours, puis le distillez. *Eau d'oranges.*

Eau de naffe ; Prenez fleurs d'oranges, faites-les distiller en alambic de verre, ou de terre cuitte vitrée, à petit feu : vous y pourrez ajoûter fleurs de citrons. L'eau doit être reservée en bouteilles de verre, couvertes de nattes deliées, & bien bouchées. *Eau de naff.*

Eau de naffe contrefaite : Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites en un lit dans vôtre chappelle & par dessus un autre lit de fleurs de lys, puis un autre de roses, puis un lit de fleurs de lavande, en apres un autre lit de roses, & entre chacun desdits lits semez-y du cloux de girofle concassé, & au milieu de tous, faites une fossette en laquelle mettez quelques grains de musc, ou civette, ou d'ambre gris, ou d'autre sorte de parfum, puis faites le distiller à petit feu : reservez l'eau en bouteilles couvertes de natte deliée & bien bouchées. *Eau de naff. contrefaite.*

Autre eau de senteur : Prenez marjolaine, thym, lavande, rômarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de vilette, œillet, sariette, écorces d'oranges, faites le tout tremper en vin blanc tant qu'il passe par dessus lesdites herbes, puis les distillez en alambic par deux ou trois fois ; gardez l'eau en bouteilles bien bouchées, & le marc pour faire parfums. *Eau de senteur.*

De la façon de distiller des eaux pour les fards. CHAP. LXX.

Encore que la bonne menagere ne doive être beaucoup soigneuse des fards & ornemens du corps, d'autant que toute son étude se doit du tout appliquer à l'entretenement & augmentation de son ménage, plûtôt qu'à se polir & farder : je ne veux qu'elle soit ignorante de la maniere de distiller les eaux pour les fards, non pas pour les convertir à son usage : mais pour tirer quelque profit de la vente qu'elle en pourra faire aux grands Seigneurs & Dames, & toutes autres personnes qui sont curieuses de se farder. Or telles eaux en general servent à trois usages. L'un est à polir & tenir net le cuyr : tant de la face que des autres parties du corps : l'autre à teindre les cheveux & poils de barbe : le troisiéme pour blanchir les dents. Et au nombre d'icelles les unes sont simples, comme l'eau de fleurs de feves, de fraises, d'eau de vigne, de rosée, de lait de chévre, de lait d'ânesse, de blancs d'œufs, de fleurs de lys, de serpentaire, de pieds de veau : les autres sont de plusieurs ingrediens, comme vous le connoîtrés par le recueil que nous en ferons. *Eau pour les fards.* *Trois usages des eaux pour les fards.*

Eau de fraises ; Prenez fraises meures, mettez-les pourrir quelques tems dans un vaisseau de verre, en ajoûtant quelque peu de sel ou de sucre, puis les distillez : cette eau nettoyera les taches du visage, les macules de l'œil causées d'humeur froid ou chaud : elle sera de grande vertu si vous faites infuser les fraises en eau de vie, avant que les distiller. *Eau de fraises.*

Eau de fleurs de feves : Prenez fleurs de feves, faites les infuser un jour ou deux en vin blanc, dans une fiole de verre au Soleil, puis les distillez, cette eau ôte les taches du visage, si on s'en lave soir & matin. *Eau de fleurs de feves.*

La racine de serpentaire grande distillée, rend une eau singuliere pour ôter les vestiges & marques de verole ; autant en fait l'eau distillée des racines de couleuvrée, de flammes, de pain de pourceau, de coq, d'angelique, d'enula campana, de raves, de concombres sauvages, d'oignons blancs, de gentiane, de cappres, de *Eau de serpentaire.*

lys, de garance, autrement dite *Rubia* des Latins, d'orchanette, de quinte feuille, de pieds corbin, de chardon à bonnetier, & de plusieurs autres herbes.

Eau de gayac. Eau de gayac, Prenez gayac, & le mettez par petites pieces, faites-le tremper quelque tems en decoction de gayac, & une troisiéme partie de vin blanc: puis distillez-le en alambic de verre, l'eau qui en distillera est singuliere pour ôter toutes taches du visage, principalement si l'on ajoûte à la distillation quelques racines de lys.

Eau de pêches & de saules. Eau distillée d'égale quantité de feuilles de pêches & de saules, ôte les rougeurs & boutons de la face.

Eau de blanc d'œufs. Eau distillé d'égale quantité de blancs d'œufs & de jus de limons rend la face bien belle & bien nette: au lieu de cette eau si vous n'avez pas la commodité de la distiller, vous prendrez sept ou huit limons, que vous couperez en quatre, puis les mettrez infuser en vin blanc au Soleil.

Eau de mie de pain. Autre eau: prenez six onces de la mie de pain blanc, faites-les infuser en deux livres de lait de chevre ou d'anesse, mêlez-les diligemment ensemble, & les faites distiller.

Eau de limaces. Eau de limaces; Prenez limaces blanches environ trente, lait de chevre deux livres, graisse de porcelet ou de chevreau trois onces: poudres de camphre une dragme, distillez par alambic de verre.

Eau de blancs d'œufs. Eau de blancs d'œufs: Prenez blancs d'œufs frais, environ douze canelle fine une once, lait d'anesse douce onces, distillez-le tout par alambic de verre: cette eau rend la personne fort fraiche, & semblera n'avoir que quinze ans.

Eau de pieds de veau. Eau de pieds de veau: Prenez pieds de veau, ôtez leur la peau & les ongles, puis mettez tout le reste en pieces, c'est à sçavoir; les os, les nerfs, la moëlle, & ainsi distillez: cette eau rend la face vermeille, & ôte les taches de la petite verolle.

Eau pour blanchir. Eau singuliere pour blanchir: Prenez fiente de petite lezarde, ou de seche, tartre de vin blanc, ratisseure de corne de cerf, corail blanc, farine de ris autant d'un que d'autres, battez-les en un mortier pour les rediger en poudre, puis laissez-les tremper une nuit en eau distillée d'égale partie d'amandes douces, limaçons de vigne, de fleurs de boüillon blanc, ajoûtés-y le poids d'autant de miel blanc: faites tout distiller par alambic.

Eau de mie de pain. Eau de mie de pain composée: prenez mie de pain d'orge moyen entre blanc & noir, deux livres, de lait de chevre trois livres, de vin blanc, demie livre de semences froides, de chacune deux onces, fleurs de feves ou feves seches, & poids ciches de chacun deux livres, ris demie livre, de fleurs de lys d'estang & roses blanches de chacune deux petites poignées, les blancs & jaunes de vingt œufs, & faites le tout distiller au bain de Marie, & l'eau en sera beaucoup plus excellente si vous ajoûtez à la distillation terebenthine de Venise.

Eau de boüillon de chappon. Eau de boüillon de chappon: Prenez boüillon de chappon ou poulle, ou de poulet trois livres, jus de limon une livre, vinaigre blanc demie livre, fleurs de feves & de lys d'estang, de chacune trois petites poignées, le blanc de deux ou trois œufs, le poids de deux écus de camphre; faites le tout distiller. Cette eau est de vertu merveilleuse pour les taches du visage, & des autres parties du corps.

Eau de son. Eau de son; Prenez le meilleur son que vous pourrez trouver, criblez-le diligemment, puis détrempez le avec fort vinaigre, mettez le dans l'alambic, & par dessus jettés dix ou douze jaunes dœufs, faites le tout distiller, cette eau rend la face luisante, nette, & belle.

Autre

Autre eau ; Prenez fleurs de feves & lys d'estang, de chacun une livre, mie de pain blanc, farine de ris, fleurs de flambes, de chacun six onces, miel une livre, vin blanc & eau de fontaine, de chacune trois livres, le tout mêlé ensemble, puis distillez au bain de Marie. *Eau de fe...*

Autre eau ; Prenez racines de flambles, & concombres sauvages de chacun trois livres, racine de guimauves & de lys, de chacun deux livres, raisins meurs demie livre, fleurs de féves & feuilles de parietaire, de chacun une poignée : fleurs de lys d'estang, de mauves ; de chacun une poignée ; de pain d'orge une livre ; le tout soit infusé en vin blanc, ou petit lait de chevre, en ajoûtant à l'infusion demie once de la racine de raves, autre demie once des quatres semences froides grandes, urine de pucelle demie livre, le tout distillé ensemble : cette eau est pour ôter les lentilles, marques de petite verole, & autres taches du cuir.

Eau de laquelle usent les Dames de la Cour, pour tenir le visage blanc & frais. Prenez un pigeon blanc, une chopine de lait de chevre, quatre onces de beurre frais, quatre poignées de plantain, & autant de racine de seau de Salomon, une once de camphre, une demie once de sucre candy, deux dragmes d'alum : faites le tout reposer ensemble, puis distiller. *Eau pour farder.*

Autre eau : prenez mie de pain blanc deux livres fleurs de féves une livre ; roses blanches, fleurs de lys d'estang, & de lys, de chacun deux livres, lait de chevre six onces, fleurs de flambe une once, distillez le tout, cette eau est pour blanchir & tenir nettes les mains.

Eau de lait de vache : Prenez lait de vache au mois de May (autres mois il ne vaudroit rien) deux livres, quatre pommes d'oranges, & cinq citrons, alun de glace & sucre fin, de chacune une once, mettez les oranges & citrons par menus quartiers & les faites infuser dans du lait, puis distillez le tout, cette eau est fort bonne pour tenir le tein net & frais. *Eau de lait de vache.*

Eau d'œufs : Prenez un certain nombre d'œufs les plus frais que vous pourrez trouver, mettez-les tremper dans fort vinaigre, trois jours entiers & trois nuits, puis percez les avec une épingle, tant que vous fassiez sortir toute l'eau qui sera dedans, faites distiller cette eau par alambic, elle est excellente pour embellir la face. *Eau d'œufs.*

Laver aussi la face avec lait d'amandes, ou lait de brebis ou de chevre, ou bien appliquer sur la face quand on se va coucher, un linge blanc moüillé en ces liqueurs, est utile pour embellir la face. *Eau pour les fards.*

Autre eau : Prenez deux pieds de veau, faites les cuire en eau de riviere à la consomption de la moitié de l'eau, ajoûtez une livre de ris, mie de pain blanc détrempée avec lait de chevre, deux livres de beurre frais, la glaire de dix œufs frais, avec leur écailles, & peau, distillez le tout : & en l'eau distillée ajoûtez un peu de camphre & d'alun succarin, cette eau rend la face tres-belle.

Eau de lard : Prenez telle quantité de lard qu'il vous plaira, ratissez le mieux qu'il vous sera possible, puis pilez-le en un mortier de marbre tant qu'il devienne comme pâte, laquelle distillerez dans un alambic de verre ; l'eau en sera blanche, & est singuliere pour rendre les cheveux blonds & luisans. *Eau de lard.*

Eau de miel distillée, comme nous avons dit cy-dessus, faits les cheveux beaux & longs. *Eau de miel.*

Eau de capres : Prenez capres verdes & les distillez : cette eau tient les cheveux en verd, si apres qu'ils seront lavez de cette eau on les essuye au Soleil. *Eau de Capres.*

Autre

Autre eau : Prenez une livre de bon miel, feuilles d'auronne mâle deux poignées, mêlez-le tout, & distillez : cette eau est pour rendre beaux les cheveux & poils de la barbe.

Eau pour nettoyer les dens. Eau pour nettoyer les dens : prenez sauge, origan, marjolaine sauvage, rômarin, & pouliot, de chacun une poignée, pyrethre, gingembre, girofle,& muscade, de chacun le poids de deux écus : mettez-le tout ensemble, & l'arrousez de vin blanc, puis le distillez.

Autre eau pour ce même effet : Prenez poivre long, le poids de deux écus, pyrethre, staphysagre, le poids d'un écu : arrousez-le tout avec demie once d'eau de vie, plus ajoûtez miel blanc une once & demie, & ainsi distillez.

De la façon de distiller les eaux en bas. CHAP. LXXI.

Distiller per ascensum. TOute distillation qui se fait par la vertu & force du feu ou de chaleur semblable, est de deux sortes : l'une se fait par vapeur élevée en haut, que les Chymistes appellent *per ascensum*, l'autre par maniere de resudation, ou de defluxion d'humeur tendente en bas, qui est vulgairement nommée *per descensum* : Les eaux sont distillées de la plus grande part *per ascensum*,comme les huiles pour la plus grande part *per descensum*, je dis de la plus grande part, parce que quelques eaux sont quelquesfois distillées *per descensum*, comme aussi quelques huiles *per ascensum*, comme sont les huiles qui sont tirés des feuilles, fleurs, fruits semences, & autres semblables matieres.

Quelles eaux distillées per descensum. Or les eaux qui sont distillées *per descensum*, sont les odorantes, qui sont faites de fleurs & feuilles d'herbes de bonne odeur, lesquelles ainsi distillées ne s'évaporent pas si-tôt à la distillation, & tiennent mieux & plus long-tems leur odeur naturelle.

Eau rose distillée. La façon en est telle : Prenez roses recentes, ou autres telles fleurs, mettez les en un linge étendu sur un bassin d'erain ou de terre plombé, par dessus ce bassin mettez un autre vaisseau d'airain ou de terre en forme de poêle ronde qui aura le fond couvert de charbons allumez, cependant ne laissez pas long-tems le feu sur le vaisseau, de crainte qu'il ne soit trop échaufé, & que l'eau ne sente le brûlé, ce moyen est propre sur tous les autres, pour attirer grande quantité d'eau en peu de tems, & sans grand frais, les fleurs,& toutes matieres odorantes, rafraichissantes & astringentes.

Oignon marin distillé per descensum. Ainsi est distillé l'oignon marin qui est appellé *Scilla.* Coupez par rouëlles l'oignon marin, mettez-le dans un vaisseau de terre qui aura plusieurs petits trous au fond:faites que le fond de ce vaisseau entre dans l'entrée d'un autre vaisseau de terre,tous deux fort bien lutez ensemble,& que ce vaisseau soit enfoncé dans terre jusques à l'entrée : environnés de feu de charbons allumés le vaisseau de dessus l'espace de dix ou douze heures, il distillera de l'eau en bas laquelle si mêlée avec farine ou pain, ferez des pastilles qui seront propres pour faire mourir les rats & souris, & même subitement si vous y mêlés quelque peu de litarge.

Autre façon de distiller des eaux per descensum. Autrement l'on peut faire la distillation des fleurs *per descensum* sans chaleur de feu ; Prenez deux vaisseaux de verre semblables l'un à l'autre qui ayent tous deux le fond assez large & le col étroit (à la forme d'un urinal) accommodez-les l'un sur l'autre bien lutez ensemble, en mettant entre deux linges fort minces & non épais : celuy qui est dessus soit plein de roses, ou d'autres telles fleurs mediocrement pilées, l'autre vuide ; exposez-les à un Soleil de Midy, il en distillera une eau crement,plaisante & odorante.

Ainsi est distillée l'eau rose musquée, de laquelle nous avons parlé aux eaux odorantes :

odorantes : ainsi sont distillées les jaunes des fleurs de violettes de Mars, & cette eau est fort singuliere pour les rougeurs des yeux. *Eau de jaunes de violettes de Mars.*

Ainsi sont distillez les petits tendrons & boutons de fenoüil, cueillis avant que le fenoüil jette ses fleurs, l'eau desquelles est fort souveraine pour nettoyer l'ordure des yeux, fortifier & rendre meilleure la veuë. *Distiller par le futre*

La maniere de distiller par le futre. CHAP. LXXII.

NOus avons declaré cy-dessus la cause de distiller par le futre, qui est de separer les liqueurs de la partie plus limoneuse & terrestre de la subtile, qui est un propre moyen pour distiller les jus qui acquierent quelque épesseur & consistance incontinent apres qu'ils sont refroidis, comme le jus de citron ou de limons, ou d'oranges : aussi le prudent Apothicaire, quand il fait les syrops de jus de citrons ou de limons, il coule par le futre le jus premier que de disposer les syrops.

Or la maniere de distiller par le futre, est d'avoir trois écuelles, jattes ou bassins, ou autre vaisseaux de telle matiere qui sera requis, selon la matiere ou liqueur que vous voudrez distiller, tellement posez & situez que l'un soit plus haut, les autres plus bas : le plus haut, contiendra le jus que l'on voudra distiller, le bas recevra la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera une ou plusieurs pieces de drap ou de futre assez longue, qui sera large par un bout & pointuë de l'autre : le côté large trempera dans le jus, & le pointu pendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & decoulera goutte à goutte au vaisseau d'en bas, en sorte que le plus limonneux & impur demeurera en l'autre vaisseau : il faudra quelquesfois presser cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire : & que les goutes distilleront tardivement à raison des excremens desquels elles seront pleines, & les laver, puis les remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller une même liqueur, l'on pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme d'escalier ou d'eschellette, & en chacun de ceux qui seront les plus hauts, mettre la piece de futre de la façon que nous avons dit, de sorte que le dernier vaisseau soit celuy qui recevra toutes les distillations.

Au lieu de futre les Apothicaires usent souvent de manches de draps, autrement appellées chausses en pointe : par lesquelles ils depurent & clarifient les syrops, juleps, & apozemes. Ces façons de distiller peuvent suppléer la distillation circulaire fort longue & trop penible, laquelle est plus propre pour les Chymistes, que pour les gens menagers, & Medecins & Apothicaires.

Ainsi est fait le lait virginal par le futre : Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé ou vinaigre scilitique, trois heures dans un vaisseau à part : dans un autre vaisseau mettez infuser sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantin, morelle, ou autre à ce propre : faites-les distiller par le futre chacun à part, & apres qu'ils seront distillez, mêlez-les ensemble. Ce lait virginal est propre pour guerir les dartres, gouttes, roses, & taches du visage. *Lait virginal.*

Des eaux distillées, voyez plus amplement en nôtre Livre des remedes secrets.

DISCOURS SUR LA DISTILLATION DES HUILES, ET QUINTE-ESSENCES.

Le profit des Huiles distillez & Quinte-essences, & quelles Quinte-essences seront icy traitées. CHAP. LXXIII.

APrés avoir discouru succinctement, & selon que la matiere rustique pourroit permettre de la distillation des eaux, ce ne sera trouvé étrange ny éloigné du projet que nous avons cy-devant proposé, de faire quelque legere & courte description de la distillation des huiles, pour servir d'exemple & conduite à la maîtresse ou fermiere de nôtre Maison Rustique, laquelle nous voulons & desirons être doüée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec estime & loüe tant en la bonne ménagere : & nommément de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins aux necessitez de maladie par les remedes que ses jardins & vergers luy pourront suggerer, moyennant quelque preparation qu'elle y pourra emploïer par sa dexterité. Et d'autant que les huiles distillés entre les remedes sont trouvés par experience plus forts, plus efficaces, plus plaisants, & de plus soudains effets que nul autre pour dompter toutes sortes de maladies rebelles, & principalement les plaïes, ulceres, douleurs, tumeurs, & autres accidens exterieurs, il sera fort loüable & bien seant à la fermiere ou maîtresse de nôtre maison de campagne, n'estre ignorante de cette forme de distillation : non que je veuille qu'elles s'y amuse beaucoup & s'y employe autrement que pour son plaisir & contentement, & si je n'entens qu'elle distille autre matiere ou bien peu, que les jardinages & vergers luy fourniront. Et quant à la distillation des metaux, mineraux, pierres, & autres telles matieres qui ne sont cultivées par la main, labeur & adresse de nôtre fermier, c'est plûtôt l'œuvre d'un Chymiste, ou de personnes oisives & riches, que d'un bon ménager. Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-essence sont celles-cy.

Matieres dont on peut tirer les huiles. Herbes, semences.

Herbes, rômarin, serpolet, ruë, calament, origan, lavande, camomille, sauge, hyssope, basilic, ache, mente, stechas, sarriette, absinthe, thym, pouliot de montagne, jus attritique, sabine & generalement toutes herbes qui sont de temperament chaud & sec, & qui ont une bonne ou forte odeur.

Semence de fenoüil, anis, cumin, persil, siler de montagne, anet, santonique, nigelle noire & blanche, poyvrette, carotte sauvage, & plusieurs autres semences qui sont de bonne ou forte odeur

Fleurs.

Fleurs de lavande, boüillon blanc, mille pertuis, d'oranges, de roses, de damas, de jasmin, de rômarin, &c.

Fruits.

Fruits de genévre, bayes de laurier & de lierre, noyaux de pin, cappres, d'abricots, de péches, &c.

Aromates.

Aromates, canelle, poivre noir, cloux de girofle, écorce de muscade, côte odorant, angelique, imperatoire, galangue, graine de paradis, noix muscades, gingembre, cubebes, cyprés, écorce d'oranges & de citrons, écorce de noix & de cappres, & plusieurs autres.

Bois.

Bois & écorces de bois, rômarin, savinier, genevre, frêne, gayac, suzeau, sciages, & éclats de bois.

Gommes & larmes.

Gommes & larmes mastic, encens, myrrhe belzoin, ladanum, terebenthine, styrax, calaminte, poix, tartre, &c.

Bêtes ou d'icelles.

Bêtes, ou parties, ou excremens des bêtes : serpens, grenoüilles, scorpions, fourmis, sang humain, os humain, excrement d'homme, graisse d'oye, œuf, miel, cire : enfin toutes matieres qui sont de temperament chaud & sec, il est vray, que

que des choses froides, comme sont les herbes & semences de pavot, de jusquiâme, & autres semblables, ou des humides, ou de celles qui ont le suc gras, l'on peut quelquesfois tirer la quinte-essence huileuse : mais à grande peine & longueur de tems, & laquelle encore n'aura la vraye vertu de l'herbe dont elle sera tirée : mais moins froides, ou moins humides, que non simple, à raison de l'impression de chaleur & secheresse quelle qu'elle soit, que le feu en sa distillation luy aura laissé, mêmement que l'huile qui est extrait des simples froids ou humides, est plûtôt une liqueur aqueuse, aigre & salpetreuse, ou salée, qu'une substance huileuse. C'est pourquoy il vaut mieux distiller les simples froids ou humides par putrefaction, que par resolution faite par l'action du feu. Mais pour dire en un mot, les huiles tirés des matieres par quinte-essence, ou resolution faite à force du feu, sont une onctuosité ou humeur radicale, qui est comme l'ame & & forme qui donne être au simple auquel il est, non autrement que fait la forme naturelle à l'être de toutes choses particulieres : & en laquelle est la vertu principale du simple & laquelle une fois separée par distillation, il ne demeure autre chose que l'espace du simple distillé, que la lie, terre, & immondices.

Huile des simples froids.

Que sont les huiles distillés.

Quels doivent être les fourneaux pour distiller les huiles chymiques. CHAP. LXXIV.

LEs fourneaux qui servent à distiller les huiles chymiques sont de diverses fortines, selon la diversité tant des matieres que l'on veut distiller, que des vaisseaux desquels on se veut servir pour distiller : la forme plus commune & plus commode est telle. Bâtissez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre grasse, ou de plâtre seul, de figure ronde (pour le moins par dedans) afin que le feu porté en haut aille par tout en plus égale mesure : de longueur & épaisseur mediocre : de hauteur non plus que de trois pieds : & de sa capacité interieure d'un pied pour le moins. Sa hauteur entiere aura trois espaces, le premier d'un pied, le second d'un pied & demy, le troisiéme tout le reste du fourneau : au premier étage il y aura une grille de fer, pour mettre dessus les charbons à faire le feu : au second étage deux verges de fer distantes l'une de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera posé un vaisseau de terre en façon de terrine, à la forme que nous dirons tantôt. Au bas du premier intervale, & un peu plus haut que la grille, au second étage on doit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four : par la bouche d'en bas on vuidera les cendres : par la haute on mettra les charbons & l'on allumera le feu. D'avantage à la haute issuë du fourneau à la partie plus commode, on doit laisser quelques autres trous pour donner sortie à la fumée. Voyez la figure d'un tel fourneau cy-devant en la distillation des eaux. Quelquesfois à un besoin l'on se peut passer de fourneau, & l'on se sert de tripied, sur lequel on pose le vaisseau à distiller, mis dedans un pot ou jatte, ou terrine de terre ou de fer, & on fait le feu dessous.

La maniere & forme des fourneaux à distiller.

Quels doivent être les vaisseaux pour distiller les huiles. CHAP. LXXV.

JE sçay assez que plusieurs se servent de divers vaisseaux pour distiller les huiles : mais je laisseray cette diversité à examiner à ceux qui se proposent de traiter exactement cette matiere chymique, mais moy, qui veux enseigner la fermiere de nôtre Maison Rustique, je proposeray seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles : L'un propre & fort convenable pour distiller les herbes, fleurs semences, fruits, racines, bêtes ou parties & excremens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Et pour parler de la premiere,

Deux sortes de vaisseaux à distiller.

Premierement il faut prendre un vaisseau de terre bien choisie, bien net-toyées, fort bien pêtrie, façonnée avec telle industrie que les potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'épaisseur d'un doigt ou envi-ron, de figure ovale, laquelle represente, non l'œuf entier : mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & ca-pacité du vaisseau de cuivre : & neanmoins que toute sa grandeur s'accorde (principalement en hauteur) & convienne avec le troisiéme & dernier étage du fourneau : & la largeur de son ouverture convienne aussi avec les bords de la gueule du fourneau : & pareillement que la largeur de son fond ait un plus grand espace que ne sont distantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers vers la fin du second intervalle du fourneau, afin que ledit vaisseau puis-se être là dessus mis & placé fermement. C'est pourquoy pour bien faire, il seroit meilleur de bâtir le premier fourneau, que ce vaisseau de terre. Quand il est be-soin de grand feu à la distillation l'on fait ce pot icy de fer : ainsi que nous vo-yons chez les Apothicaires.

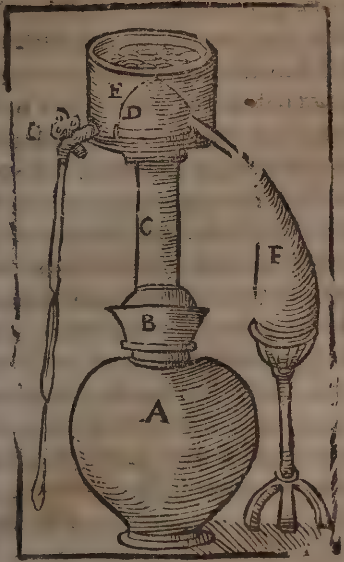
Secondement le second vaisseau sera de cuivre ou de loton, de figure ovale ou d'une courge, ayant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé un col éten-du, & long pour le moins d'un grand pied, descendant du chapiteau, par lequel col les vapeurs des matieres contenuës dans la courge monteront au cha-piteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quantité des matieres que l'on veut distiller, qui est en general (ainsi que nous dirons incontinent) que pour une livre des matieres, à sçavoir, d'herbes, ou semences, &c. soient mises en ce vaisseau neuf ou dix livres d'eau, outre cela, il faut que ce vaisseau de cuivre de sa grandeur convienne tellement avec la ca-pacité de vaisseau de terre, qui est dedans le fourneau, qu'il y ait distance entre deux environ deux ou trois doigts pour être remply d'arene, ainsi que dirons : & que de sa hauteur avec son chapiteau, surpasse celuy de terre d'un pied & demy pour le moins.

Chapi-teaux. Troisiémement le troisiéme vaisseau sera le chapiteau, qui sera rond par des-sus, non pointu, afin que la vapeur ne retombe en bas, environné d'une tinette, ou cuvette en laquelle on mettra de l'eau fraîche si on veut, pour plus facile-ment épaissir & reserrer les vapeurs : à l'un des côtez de cette cuvette il y aura un bec ou tuyau qui sortira du chapiteau même, par lequel degouttera l'huile dedans le vaisseau recevant : à l'autre côté il y aura une canule garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échaufée. Ce chapiteau sera joint avec l'orifice & gorge du vaisseau precedent, par le moyen d'un canal ample & long qui descendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge d'iceluy vaisseau de cuivre assez étroitement, afin que nulles vapeurs au monter puissent sortir : & à cette emboiture y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé col de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Recipient. Quatriémement, le quatriéme vaisseau sera le Recipient, qui recevra l'huile distillé, qui doit étre de verre, à cause de sa clarté & netteté.

Telle est la figure de la premiere sorte de vaisseaux, qui sont pour distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c.

A. La



A la vessie qui contient la matiere dont l'on veut distiller l'huile.

B L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboité avec le canal qui descéd en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pied pour le moins, autrement dit le col de l'alambic, qui est emboité avec l'orifice & gorge de la vessie.

D Le chapiteau rond non pointu par dessus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on versera l'eau froid pour rafraîchir le chapiteau.

F Le vaisseau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse dégoute dans le vaisseau recipient.

H la canule, par le robinet de laquelle est vuidée l'eau quand elle sera échaufé, afin d'en renverser d'autre. *Courge & chapiteau*

Les deux vaisseaux à distiller, à sçavoir la courge & chapiteau, d'autant qu'ils sont de cuivre ou de loton, doivent être étamez par dedans, afin que l'huile n'acquiere quelque qualité etrangere de ces metaux, vû mêmes que le cuivre échaufé & non étamé peut sentir l'airain à l'huile, ou quelque autre mauvaise qualité : Il est vray, que outre cette étamure, l'action du feu qui travaille & opere subitement & avec impetuosité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaise odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'est pourquoy l'on ne doit craindre se servir en distillation des huiles, de vaisseaux de cuivre pour ces occasions : encore que les vaisseaux à distiller les huiles seroient beaucoup meilleurs & plus propres de terre ou de verre, & ausquels ne reside rien de metallic, que de cuivre ou de fonte, ou d'autre metail, si n'étoit le danger de rupture ou cassure, à laquelle les vaisseaux de verre ou de terre sont fort sujets quand ils sont échaufez, bien qu'ils soient enduits de mortier, terre grasse, ciment, ou autre telle défence. Laquelle cassure ou rupture n'est de petit dommage & consequence en la distillation des huiles, principalement de ceux qui sont precieux. Toutesfois il est libre à un chacun d'user de vaisseau de terre ou de verre, à la charge qu'on ait soin de les conserver & empêcher qu'ils ne se cassent ou rompent, encore qu'en l'extraction de quelques huiles il faut necessairement se servir plutôt de vaisseaux de verre, de terre vernicez & plombez, que non pas du cuivre ou loton, lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, ou bien à cause que le cuivre a une qualité semblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui est en luy, & ce qui se pratique aux grains & pepins de raisins, desquels d'huile se convertit plutôt dans tel vaisseau en une verde roüilleure, qu'en exhalation tenuë & aërée, par quelque art & maniere qu'on y ajoute le feu : mais en la distillation des huiles des matieres odorantes, & de saveur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité semblable au cuivre, il semble qu'un vaisseau de fonte soit plus convenable. *Vaisseaux de terre ou verre meilleurs pour distiller les huiles.*

En quel tems l'on doit distiller les huiles, & comment il faut preparer les matieres avant que les distiller. CHAP. LXXVI.

LEs matieres doivent être distillées en tems de leur meilleure disposition : à sçavoir, les semences & choses aromatiques, lors qu'elles sont fraîches & nou-

vellement cueillies : car tant plus elles seront fraîches & recentes, tant plus elles rendront l'huile excellent, & principalement les choses odorantes, & aromatiques. Quant aux herbes il les faut cueillir lors qu'elles sont en leur grande vigueur, c'est à dire quand elles sont en fleurs : que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira sera la plusspart plus écumeux, & avec cela on n'en recevra pas tant. Etant en tel tems cueillies les faut secher à l'ombre l'espace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueux & alimentaire soit diminuée, & que l'humeur oleagineux & radical soit extrait plus pur & entier, mêment afin qu'icelles puissent être triturées plus facilement. Et au contraire, si les herbes sont fraîches distillées, ou nouvellement cueillies, elles rendront assez d'huile, parce que leur humeur naturelle abondera: mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ny ne sera tant odoriferant, comme si entre ces deux extremitez, on tient une mediocrité.

Preparation des matieres. Or quant à la preparation des matieres desquelles on peut extraire l'huile, il n'est pas besoin d'user d'infusion, ny de putrefaction, ainsi que l'on fait à la distillation des eaux (comme avons cy-devant declaré.) Car l'infusion qu'on leur donneroit fût en eau, ou vin, ou eau de vie, confondroit & mêleroit les propres saveurs & odeurs des huiles avec autre chose, avec cela les rendroit plus humides qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pur & sincere. Aussi si vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau boüillante, pour en mieux distiller l'huile par apres, suivant les moyens que dirons incontinent, vous donnerez occasion de quelque vice à l'huile. Car la matiere étant pourrie il est impossible que l'huile n'en sente quelque chose, vû qu'il est une partie de la matiere. Qu'ainsi soit l'huile qui est distillé des matieres ainsi putrefiées, encor qu'il ne se corrompe incontinent, si est-ce que dans quelque espace de tems il se rompt, & même beaucoup plûtôt sans comparaison que les autres huiles, qui sont extraits sans aucune putrefaction precedente des matieres: parce que je suis d'avis que les matieres dont ont veut extraire l'huile, soient ny détrempées ny putrefiées: mais seulement triturées & redigées en petits brins, puis passées grossierement par un crible, ce qui servira autant, voire plus que l'infusion ou putrefaction sans piler, broyer ou triturer, outre plus l'on a plûtôt expedié l'affaire: & encore que voulussiez faire détremper ou putrefier les matieres, vous n'en tirerez pas trois goutes d'huile davantage, que par la simple trituration.

Le moyen & l'ordre qu'il faut tenir à la distillation des huiles. CH. LXXVII.

APrés que vous aurez preparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, à sçavoir cõcassée & redigée en brains, puis passée grossierement par un crible, jettez-la dans le vaisseau de cuivre avec certaines mesures d'eau de fontaine, à sçavoir pour équipoler deux livres pesant de matiere, & mettant environ dix-huit livres d'eau, à raison de quoy il faut que le vaisseau tienne de douze à quinze pintes, afin que la troisiéme partie d'iceluy demeure vuide quand la matiere & l'eau y seront. Cette eau sert à la matiere que l'on veut distiller, comme de vehicule à porter ses vapeurs en haut, & à separer ses humeurs, par le moyen de la decoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuër l'eau selon la quantité des matieres que vous voudrez distiller, à la charge toutesfois que vous mettrez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres, & que vôtre vaisseau de cuivre ou de verre, ou de terre, ou de tellematiere qu'il vous semblera, ait une grandeur proportionnée & cõvenable à la quantité des matieres que vous voudrez distiller: car qu'il fût trop grand ou trop petit, seroit peine & frais perdu. Il est vray, que les deux livres de matieres, & les dix huit livres d'eau est la quantité plus assurée qu'il faut

choisir

ahoisir pour en tirer l'huile aisément, & en quantité : car si vous mettés d'avantege, la longueur du tems vous ennuyera ; si vous en mettez moins, à grand peine en tirerez vous dix gouttes d'huile. En quoy toutesfois il se faut conduire, selon l'experience des choses, d'autant qu'il y a des matieres lesquelles ne rendent point d'huile, si vous ne les mettez en grande quantité, comme est la semence d'anis, & autres, ainsi que nous declarerons cy-apres en particulier. Il faut encore remarquer cette particularité ; que les herbes demandent un plus grand vaisseau, & plus grande quantité d'eau que les semences & aromates pour en extraire l'huile : d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les semences & aromates : car lesdites herbes ne sont pas si amassées en soy, ains plus épanduës, pourtant elles requierent aussi en proportion d'avantage d'eau, de crainte qu'elles ne se sechent & brûlent dans le vaisseau de cuivre.

Aprés que vous aurez mis la matiere & l'eau ensemble dans le vaisseau de cuivre, laissez-les là tremper cinq ou six heures, plus ou moins, selon le naturel & substance des matieres, ou sans les faire tremper en ce tems (d'autant l'ebullition qui se fera dedans le ventre du vaisseau servira d'infusion à la matiere) couvrez le vaisseau & l'ajancez de son chapiteau, lutez-les fort bien ensemble, avec blancs d'œufs & farine pêtrie ensemble étendus sur un drapeau, la part de leur emboiture.

Cela fait, mettez le vaisseau de terre dans le fourneau sur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment, pillée & pâtée, le bord dudit vaisseau de terre avec le bord du fourneau : aprés mettez-le vaisseau de cuivre bien bouché dans celuy de terre, en telle maniere toutesfois que d'un fond à l'autre il y ait un entre-deux environ de deux ou trois doigts : lequel entre deux faut remplir de sablon pur & net, jusques au haut de tout l'entre-deux de deux vaisseau, voire-même si on veut jusques au col dudit vaisseau de cuivre : faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile degoutera, tourne vers la droite ou gauche partie du fourneau.

Il faut toutesfois en cét endroit remarquer cette particularité, qu'en la distillation des semences & aromates seulement est requis le vaisseau de terre, & le sablon entre-deux, non en distillation des herbes : car les semences & aromates sont de plus delicate & menuë substance (témoin leur grande chaleur & secheresse) & la matiere qu'elles rendent est plus delicate & plus ferme. Pour cette raison la force du feu pourroit troubler leur parfaite distillation, & c'est à dire, feroit que la distillation sortiroit un peu trouble, même au commencement si on ne le moderoit : parce qu'on met entre-deux, à sçavoir le vaisseau de terre & de sablon.

Mais en la distillation des herbes, il faut ajancer le vaisseau de cuivre dans le fourneau sans le vaisseau de terre & le sablon entre-deux : d'autant que les herbes pour leur solidité & substance plus dure, demandent plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que nuls huiles ne peuvent être extraits par distillation en bain de Marie, à sçavoir, en mettant l'eau boüillante à l'entour du vaisseau de cuivre par un grand chauderon : d'autant que la distillation en seroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en seroit en rien plus recommandable, car le bain de Marie, c'est à dire, l'eau boüillante ne rend chaleur assez competente & proportionée, mais procede lentement, & l'huile attire toûjours à soy quelque corruption : si on est trop long à l'œuvre, principalement si la matiere n'est point de soy humide & avec cela à grande peine l'huile par ce moyen peut il monter *Nul huile s'extrait au bain de Marie.*

pour

pour venir dans le vaisseau recevant, d'autant que la force lui défaut pour ce faire, à cause que l'eau boüillante ne leur peut tant inciter que le feu clair, vaisseau de terre, & sablon entre-deux.

Ordre qu'il faut tenir à la distillation.

Le vaisseau de cuivre étant ainsi accommodé dedans le fourneau, accommodez à son canal ou vaisseau distillatoire, le vaisseau recevant appuyé sur une petite scabelle ainsi que vous voyez en la figure : étoupés l'emboiture de ce canal & vaisseau recevant, avec pâte & bol Armenien, ou blanc d'œuf & farine étendus sur un drapeau.

Puis allumez les charbons qu'aurez mis sur la grille, faites un feu lent, doux pour le commencement, afin d'échaufer tout doucement les matieres, & jusques à tant que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuivre avec l'eau de fontaine boüillante, sans toutesfois jetter des boüillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainsi que nous voyons arriver en certaines semences, comme l'anis, lesquelles à raison de leur substance rare, mêmement de leur viscosité, jettent des boüillons à force, en quel cas il faudroit diminuër le feu ; ou si la diminution du feu ne pouvoit encore arrêter la fureur des boüillons, ôter le chapiteau, & remuër la matiere avec un bâton, ainsi l'écume se resoudra en vapeur, laquelle par apres se pourra moderer, & arrêter, & dessecher par un feu mediocre, puis remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil degré, jusques à tant que vous sentiez le chapiteau être échaufé : lors ou plutôt si voulez emplissez la cuvette qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraîche, laquelle rafraîchissant le chapiteau, épaissira & reserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont tres-subtils & tres-chauds & les convertir en huile, quand l'eau froide qui est en la cuvette sera chaude on la doit lâcher par le canal du refrigeratoire, & en son lieu verser de la nouvelle.

Il est vray que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraîchisse le chapiteau avec eau fraîche, d'autant que les vapeurs par ce rafraîchissement du chapiteau s'épaississent & reserrent trop tôt, & avant que sortir du bec du tuyau : mais retombant dans le vaisseau, ou derechef se resolvent, & à la fin par continuels épaississemens & rechûtes se consument & viennent à neant : ou pour le moins par continuelle ebullition peu de vapeurs viennent dans le vaisseau recevant, & si encore telles vapeurs si-tôt épaissies ne sortent aisément : par ainsi l'on en tire moins d'huile des matieres, même ce qu'on en tire est un peu gâté par combustion.

C'est pourquoy au lieu de ce rafraîchissement mis sur le chapiteau pour épaissir & resserrer les vapeurs élevées au chaptieau, mettent tout aupres du fourneau un tonneau n'ayant qu'un fond au travers, duquel font passer un grand tuyau d'étain par des pertuis faits obliquement audit tonneau, lequel tuyau est emboité dans le bec ou canal qui sort du chapiteau, bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau recevant : ce tonneau est rempli d'eau fraîche, par le rafraîchissement de laquelle les vapeurs envoyées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étain, sont épaissies & reserrées, & converties en huile, ainsi dégoûtent aisément dedans le vaisseau recevant avec plus grande commodité, quantité & bonté, que si elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraîchissement d'iceluy avec eau froide ; & afin que l'eau ne s'écoule du tonneau par les pertuits par lesquels le tuyau d'étain traverse l'on bouche bien lesdits pertuis. Qui voudra user de ce moyen de rafraîchir les vapeurs, le pourra faire, toutesfois le nôtre n'est moins commode, utile, ny profitable que l'autre, & n'apporte cette incommodité

qui-

que l'on dit, ainsi que l'experience enseigne, & au cas qu'on eut crainte qu'il causât cette incommodité, il faudroit remplir la couverte d'eau fraîche ; mais d'eau qui fut à demy tiede, ou couvrir seulement le rond du chapiteau avec des drapeaux moüillez en eau fraîche, & les renouveller souvent.

Continuez par ces moyens vôtre distillation sans cesser, & entretenez le feu de même degré, ou s'il est besoin, l'augmenterez, jusqu'à tant que les vapeurs soient épaissies les unes apres les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dedans le vaisseau de cuivre, soit écoulée dans le vaisseau recevant : & le signe de tel effet sera connû quand on verra que de dix-huit livres d'eau, ou environ, on en aura reçû dix, & que les gouttes distillantes ne se rapporteront plus au goût ny à la saveur des matieres : alors il faut cesser, de crainte que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache au fond d'iceluy, mais ne se hausse. L'on jugera que la distillation ira de bon ordre, & sera en bon état, si entre les gouttes qui distillent il n'y a quasi aucun espace du tomber d'une goutte à autre, & qu'à grand peine on en peut conter une ou deux en nombre, & delà aussi on juge de la quantité & force du feu. Par ces moyens en peu de tems tout le vaisseau de cuivre se vuide, & peu souvent ne demeure à ce faire plus long-tems que de six ou sept heures, si la matiere s'accorde en sa pesanteur avec l'eau du vaisseau, comme de deux livres de matiere à 18. livre d'eau. *Signes de la distillation parachevée.*

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile sort quant & quant l'eau, & que l'eau qui distille avec l'huile vient non seulement du Simple ; mais aussi de l'eau de laquelle l'on s'est servy à faire la distillation : laquelle par la force de la decoction qu'elle a euë avec le simple durant la distillation, s'est mêlée par la force de feu dans la matiere pilée, de laquelle on a rapporté la vertu entiere, ainsi que l'on peut juger par l'odeur & saveur d'icelle, qui n'est autre que celle du Simple. C'est pourquoy, cette eau qui distille quant & quant l'huile, n'est de moindre efficace, même de plus grande force, vertu & meilleur effet, que celle qui est distillée des Simples par l'alambic, d'autant qu'elle sent encore plus fort le Simple que les autres que l'on a tiré par alambic. Entre lesquelles il n'y a autre difference, sinon que l'eau distillée par alambic est celle, qui (le Soleil échaufant la terre) a été introduite pour l'accroissement, ou nourriture & nature du Simple : & l'autre qui est mêlée avec le Simple, dont est tiré l'huile, est tellement incorporée & mêlée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en rapporte, acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que montre la saveur & odeur qui est en elle, laquelle saveur & odeur approche de bien pres à celle que l'huile a en soy, encor qu'il semble que l'huile devroit retenir toute la saveur & odeur du Simple, veu que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne l'être audit Simple ; mais en la decoction vehemente du Simple & de l'eau, il se fait une si grande dissolution des parties dissimilaires dudit Simple, que l'odeur & saveur d'iceluy est communiquée à tous les deux; mais tant l'eau que l'huile retiennent, non pas également, toutesfois, la saveur & odeur du Simple. Outre que, vous serez plus assuré comme cette eau a retenu la vertu du Simple auquel elle aura été mêlée pour la distillation de son huile : parceque si vous voulez distiller encore une fois ou plusieurs, vous trouverez en elle toute l'odeur & saveur de son Simple amassée, comme il arrive de l'eau de vie qui a en soy la force d'une grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuivre, versez-y toute l'eau qui aura distillé avec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-sept livres *Eau distillée du Simple & de l'eau.* *Distiller l'eau distillée.*

vous en aurez reçû une, à sçavoir, la premiere distillation, il la faudra garder : car elle aura en soy amassé toute la vertu de l'eau, & ne sera de gueres moins de vertu que l'huile.

Par quelle industrie il faut separer l'huile qui est coulé avec l'eau en distillant.

CHAP. LXXVIII.

IL est certain que l'huile qui aura été distillé, est une liqueur, que par le moyen & par la force de l'eau boüillante où elle sera mêlée, aura été separée & déracinée de la matiere & gardée avec icelle, & conduite dans le vaisseau recevant. Et pour cela l'huile sera toûjours avec l'eau, non pas toutesfois toûjours en la superficie d'icelle : car souvent il est au fond, quelquesfois pêle-mêle, si l'huile est plus pesant en égale mesure que l'eau, il sera au bas : s'il arrive que l'huile soit par froideur congelé comme en nuées, comme en petits brins de laine, lors il sera mêlé avec l'eau. Derechef, l'huile ira au fond, s'il est fait d'une épaisse substance & bien amassée, tel est celuy de canelle & de cloux de girofle, & autres semblables. Les huiles, qui confusément, cependant qu'ils épaississent par le froid vont à travers l'eau, tels sont huiles d'anis & de fenoüil, & c'est par une certaine proportion qu'ils ont avec le poids de l'eau. Donc pour separer l'huile que l'eau a apporté avec soy, seroit bon en premier lieu, que le vaisseau recevant fût un peu pointu par le fond, ayant en son dit fond un petit trou qui fût bouché durant la distillation avec cire ou bon ciment, lequel aprés la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidis, à l'air sur un tripied, pourroit être bouché, si apres qu'on a regardé attentivement dedans ledit vaisseau recevant, on void l'huile au bas d'iceluy vaisseau recevant ; mais le ciment ou cire ôtée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dedans le vaisseau en bouchant ledit trou, si vous l'y voulez conserver. Si l'huile va dessus & nage sur l'eau en débouchant le trou, toute l'eau se vuidera au vaisseau d'en bas, & l'huile s'arrêtera au fond du receptoire, si par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaisseau d'en bas que dedans la fiole preparée, à quoy il faut bien regarder ; mais si l'huile est mêlée parmy l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air, je dis froid : & apres que la distillation sera refroidie, l'huile étant dans le linge, sera aisé à l'amasser avec un côteau & le mettre dedans une fiole, dans laquelle à la fin, s'il est besoin, on le pourra réduire en subtile liqueur par moyenne chaleur en le mettant au Soleil, ou sur les cendres chaudes : si l'huile nage par dessus la superficie de l'eau, vous le separerez au fourneau par digestion, avec un cueiller d'argent. Vous pourrez aussi user d'autres moyens pour

separer l'huile d'avec l'eau qui l'a porté ; comme par exemple, avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant par plusieurs fois le semblable, qui a été fait par le vaisseau recevant, à sçavoir en versant la liqueur dedans ledit entonnoir. Vous ferez de même par le succement de l'eau du vaisseau recevant qui laissera l'huile au fond : lequel succement se fera par des tuyaux de fer blanc, tels que vous voyez icy dépeints, lesquels peu de tems attireront l'eau du vaisseau recevant, ainsi que vous voyez s'en servir en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque seau ou autre vaisseau où l'eau est contenuë.

Quelles

Quelles sont les facultez, la durée, & usage des huiles distillez.

CHAP. LXXIX.

PUisque les huiles distillez, ainsi que nous avons declaré cy-dessus, sont l'humeur radical de toute matiere: lequel humeur radical est comme l'ame & la forme qui donne être à toute matiere, & dont dépendent les vertus, puissances, facultez & actions d'icelle matiere, ne faut douter qu'aux huiles distillez ne consiste l'entiere vertu du Simple, dont ils sont distillez: mais d'autant plus pur & subtil, que par la resolution chymique les substances subtiles y sont separées des grossieres par le mélange desquelles elles étoient empêchées: ainsi est-il, que toute la vertu qui étoit en une livre de Simple, est enclose en une dragme plus ou moins: outre cela, tels huiles ont cette proprieté entre autres, que par la grande subtilité de substance qu'elles se sont acquises du feu, penetrent jusques aux parties profondes, & mettent dehors promptement leurs vertus.

Quant à leur durée, ils sont de garde, principalement si apres être rectifiés, c'est à dire, encore une fois distillé sur les cendres à petit feu dans la cornuë, mettez-les dans une bouteille de verre double & renforcée, bien bouchée avec de ciment ou de mastich ou cire mastichée, sans leur donner aucun air, sinon lorsque vous en voudrez user: ce que vous ne pouvez faire sans perte d'iceux car d'autant que sont du tout aërées & ignées, ils s'exhalent & evaporent facilement; mais se consomment à vûë d'œil, ainsi qu'on connoît en l'huile de camphre. *Durée des huiles distillés.*

Quant à l'usage, il n'en faut user que par gouttes si vous les prenez simples & seuls, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'entendrez cy-apres. Pour en user plus commodement dans le corps, il faut dissoudre du sucre en eau de violette, ou de rose, ou de cannelle, ou de telles autres, & en iceluy faut jetter une ou deux gouttes de l'huile duquel on se veut servir, & former des tablettes. *L'usage.*

Particuliere description de quelques huiles, qui sont distillez selon la methode precedente.

CHAP. LXXX.

LEs huiles des semences, comme d'anis, de fenoüil, de fuzeau, de cumin, & d'autres, sont distillez de cette façon: Prenez telle quantité de semence qu'il vous plaira, comme cinq ou six livres pour le moins: & pour le mieux, triturez-les grossierement, en regardant soigneusement que pas une semence ne demeure entiere, mettez-les dans un vaisseau de cuivre: versez par dessus d'eau de fontaine fort claire 25. ou 30. livres, mêlez-les diligemment ensemble, couvrés le vaisseau de son chapiteau, & faites ainsi qu'il a été dit cy-dessus. L'huile qui distille le premier est de plus grande efficace que l'autre, pour cette cause l'on pourra changer par deux ou trois fois le vaisseau recevant.

C'est chose digne d'observation, que l'huile d'anis en tems d'Eté ne peu être bonnement distillé, parceque ses esprits sont trop subtils, & beaucoup plus subtils que ceux de la semence de fenoüil, dont il arrive qu'ils s'évaporent facilement par la chaleur du feu, tant soit-il petit & doucement gouverné: Mais le tems tres-commode pour le distiller, c'est l'Hyver; car d'autant plus l'Hyver sera froid, d'autant plus il est épais en forme de camphre, quand il coulera dans le vaisseau recevant. Apres que vous l'aurez coulé par un linge net, toute l'aquosité passe, & l'huile demeure au linge, lequel par apres faut dissoudre dans un grand verre à la chaleur d'un poële: ainsi le phlegme est facilement separé. Cet huile est singulier, soit pris seul par gouttes avec vin ou boüillon, ou en tablette avec sucre, pour conforter l'estomach, aider à la digestion, dissiper les vents, aux gouttes,

aux maladies du poûmon, comme aussi de la matrice, dont il arrive qu'il arréte les fleurs blanches des femmes.

Fruits. Les fruits, comme le genevre, bayes de genevre, &c. à raison qu'ils sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & semences, & ne demandent telle quantité d'eau que les semences, & herbes : que pour livre des fruit sera assez de cinq ou six livres d'eau. Il les faut piler assez menu, puis les jetter dedans la courge, & faire comme aux herbes & semences : l'huile en sort le premier, puis l'eau.

Espiceries & aromatiques. Les espiceries & choses aromatiques sont distillées à la même façon que les semences, & en leur distillation n'y mêlez, ny vin, ny eau de vie, comme font quelques-uns ; mais pure eau de fontaine : parceque l'eau de vie & le vin montent en haut, & ne portent avec soy la vertu des choses aromatiques ; mais l'eau simple ne monte pas sans choses aromatiques : L'huile de noix muscade nage par dessus, aussi fait celuy de macis.

Huile de cannelle. Pour distiller l'huile de cannelle fort excellent : prenez une livre de cannelle, de telle façon qu'elle puisse penetrer par un crible, & ne soit du tout reduite en poudre : mettez-la dedans la courge, en laquelle on versera d'eau de buglosse, de bourrache, d'endive, & de melisse, de chacune demie livre, laissez-les tremper quatre ou cinq jours en un vaisseau bien bouché, puis de cette courge, versez-les en une autre courge, mettez cette courge dans une terrine & du sablon entre-deux, sur le fourneau : faites premierement un feu doux, puis vous l'augmenterez de peu à peu : apres qu'il sera distillé une mesure de cette façon, ôtez le meilleur, car celuy qui suit est de beaucoup moins efficace que le premier ; aussi l'on peut garder le second pour y tremper de la cannelle nouvelle.

Vous distillerez de même façon cloux de girofle, poivre, angelique, galangue, &c. Voyez en nos remedes secrets.

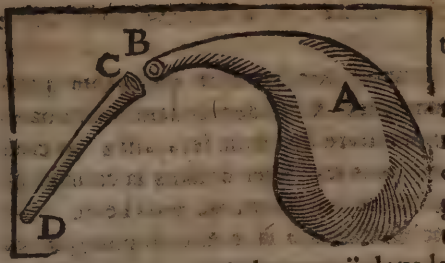
La maniere d'extraire les huiles des bois. CHAP. LXXXI.

D'Autant que la substance huileuse de bois est plus tenante & adherante, à cause de sa viscosité : aussi l'extraction d'icelle est diverse de celle des herbes & semences, & se fait avec plus grands frais, se tire & recueille à plus grande peine, difficulté & industrie, que non pas les semences & plantes que nous avons cy-devant traitées. Ie sçay bien que quelques uns ont la coûtume d'en tirer l'huile qu'on appelle *per descensum*, en deux vaisseaux de terre posez l'un sur l'autre, & une lame de fer troüée entre-deux ; mais tel huile n'est de valeur, & sent la plus-part je ne sçay quelle adustion : le meilleur est de le tirer *per ascensum*, pour être fort excellent, beau & penetrant. La maniere en sera telle.

Faites le fourneau de matiere & forme que dessus, sauf qu'en quelque part du sommet d'iceluy y ait une fente ou ouverture, pour plus aisément situer & disposer le col du vaisseau.

Le vaisseau sera en forme d'une vessie, cornemuse ou musette de berger, appellé par les Chymistes, Cornuë, qui soit de verre, ou bien de terre, dedans vernicée & plombé : duquel la capacité interieure puisse tenir 12. livres d'eau, ayant un col d'un pied & demy, ou d'un pied pour le moins, long & courbé en bas : lequel soit divisé en deux parties, desquelles l'une depuis le ventre dudit vaisseau s'étende jusques à six doigts de longueur, & telle de grosseur, que par son orifice on puisse mettre la main dedans ledit vaisseau pour le nettoyer, & l'autre diminuant toûjours jusques au bout, qui s'insere & joint à la premiere partie, moyennant quelque glu, ou ciment de bol armene, de sorte qu'ils puissent être annexez & separez quand besoin sera. Telle est la figure.

A LA



A La retorte ou cornuë de verre, ou de terre, vernicée & plombée au dedans.

B L'orifice de la retorte, pour jetter les matieres dedans son ventre, & mettre la main aussi dedans pour la nettoyer, qui doit toutesfois pour cet effet être plus large & plus ample qu'il n'est icy figuré, autrement la main n'y pourra pas entrer.

C L'autre partie de la cornuë dans lequel doit être emboité l'orifice de l'autre partie de la cornuë, qui ait une bordure au lieu où les deux parties seront cimentées.

D Le canal doit être pointu & aigu, & afin qu'il puisse être emboité en toute sorte de fiole ou bouteille de verre.

Si vous n'avez la commodité du fourneau, vous poserez la cornuë accommodée dans sa terrine, ou au lieu de cette terrine, dans un vaisseau ou pot de fer assez creux plein de sable ou de cendres, ou d'érain, s'il est besoin, de plus grand feu, sur un tripied, ainsi que nous voyons journellement être fait chez les Apoticaires.

Donc pour tirer l'huile du bois oleagineux, il faut premirement mettre en pieces le bois avec le tour, non pas avec la cie, ou aucun autre instrument tranchant, ny aussi le mettre en poudre: car en boüillant il s'enfle trop, comme aussi les morceaux divisez par tranchans ou autres instrumens, ne rendent l'huile qu'avec grande difficulté: mettez dedans la cornuë deux livres de ce bois mis en pieces avec le tout, & autant d'eau de vie pour l'infusion & maceration d'iceluy: laissez-les tremper l'espace de quelques jours: cette eau de vie par sa subtilité & tenuité penetre plus aisément que nulle autre liqueur; mais sans aucune difficulté separe & déracine l'huile de son propre sujet, & même elle ne change ny corrompt en façon quelconque la nature dudit huile, pour autant qu'elle approche bien de prés du temperamment des huiles: qui est cause que nous mêlons plûtôt eau de vie, qu'eau commune, encor que je ne sois en doute que la maniere cy-devant décrite, touchant la distillation des huiles, des herbes semences, par laquelle l'on use du vaisseau de cuivre avec le chapiteau, y versant de l'eau claire de fontaine, ne puisse être tres-certaine, & tres-commode pour l'extraction des huiles des bois, n'étoit qu'il faut craindre sur tout la trop grande & vehemente ébullition qui vient du discord de la siccité des matieres, & de l'humidité de l'eau, laquelle pourroit interrompre le cours de nôtre distillation. Ioint aussi que difficilement peuvent telles especes d'huiles monter, jusques à la sommité interne du chapiteau, si nous usons de cette forme de vaisseau de cuivre. *Preparation du bois pour en extraire l'huile.*

Apres que le bois aura tempé suffisamment, mettrez la terrine en la partie superieure du forneau sur les verges de fer: disposez la cornuë dedans cette terrine avec sablon, entre deux de toutes parts, & mêmement couverte de sablon, faites que le col d'icelle passe par la fente du fourneau, & decline vers l'orifice du vaisseau recevant, avec lequel il soit étroitement conjoint & fort soigneusement bouché & bien luté de ciment, peu à peu mettez les charbons allumez sur le gril, quelquesfois aussi il ne sera pas mal fait d'en mettre sur la cornuë où sont les matieres encloses, qui n'aimeroit mieux y mettre une terrine pour couvercle en forme d'un chapiteau, & c'est pour la reverberation de la chaleur. Ces choses parachevées, il faudra conduire & continuer le feu, l'augmentant de peu à peu selon qu'il sera besoin, & attentivement considerer l'évenement & le succez de l'oeuvre, *Collation des vaisseaux.*

jusques à ce que l'eau de vie auparavant infuser soit du tout distillée : car c'est celle qui sort la premiere en la distillation & s'amasse dans le vaisseau recevant : puis l'huile tout seul & pur se distille, & même en telle quantité que l'on n'en doit esperer davantage de quelque putrefaction que ce soit. Gardez soigneusement cette eau de vie, laquelle vous servira pour le même usage, à cause qu'elle retient toûjours quelque faculté de la substance où elle avoit été mêlée, mêmement qu'elle peut servir à deux, même à trois semblables infusions. Apres que le vaisseau recevant sera ôté, il en faudra remettre un autre qui soit demy plein d'eau claire, dans lequel l'huile distille : nous disons le recevant devoir être demy plein pour l'empyreme ou vice, lequel par trop forte ébullition l'huile auroit pû concevoir, par lequel empyreme l'eau se pourra aisément corriger, & l'huile se conservera sans aucune exhalation ; ce qu'aussi l'on fera plus commodément, si vous mettez le vaisseau recevant dans un bassin ou autre vase plein d'eau froide, laquelle vous changerez d'heure à autre, jusques à tant que la distillation soit parachevée. Vous pourrez aussi, si vous le trouvez bon, charger une fois ou deux le vaisseau recevant l'huile, afin que vous connoissiez la difference des huiles. La distillation parachevée, que vous connoîtrez être telle par les signes que nous avons cy-dessus remarqué, vous separerez l'huile d'avec l'eau par les moyens que nous avons declaré : & en même tems ou avant toute chose, vous ôterez la cornuë de dessus le feu du fourneau, de laquelle vous déjoindrez le col, & tirerez du ventre de ladite cornuë les feces, marc, & excremens qui y sont restez, lesquels par apres détremperez tant de fois avec d'eau, que les ayant passé par une étamine, & recuites, elle sortent comme boüillie, laquelle servira de remede pour les maladies, ausquelles les huiles sont dediées. Par cette methode est distillé l'huile du bois de gayac, qui est singulier aux ulceres & douleurs de verolle : L'huile de fraîne, lequel appliqué, est propre à la goutte froide : à resoudre la morphée : à la paralysie ; & pris par la bouche est un singulier remede à ceux qui sont affligez de la ratte : L'huile de bois de genevre est special pour conforter les reins & la matrice.

Huile de bois de gayac.

Huile de fraine.

Des gommes, & de la façon de tirer les huiles des gommes, & premierement de celles qui sont liquides. CHAP. LXXXII.

Pour distiller les huiles des gommes, il se faut servir du même fourneau, & de la même cornuë, où sont distillez les bois oleagineux : Lesquels, pour parler à la verité, ne se tirent sans grande difficulté, à raison de leur viscosité gluante, tenante & adherante, laquelle sans grande peine & industrie, ne peut être extrait l'humeur radical. Qui plus est, il y a autant de façon d'extraire les huiles des gommes, qu'il y a de difference de gommes. Car les unes sont liquides, c'est à sçavoir, d'une substance visqueuse, laquelle a peine peut être contenuë en ses propres confins & limites, comme est la terebenthine, le styrax liquide, & autres semblables, lesquelles participent plus d'une qualité aërée que terrestre, ainsi se resolvent facilement à petit feu. Les autres sont dures, comme est l'encens le benjoin, le mastic, lesquelles demandent une chaleur mediocre pour être mollifiées : Les unes se resolvent avec humeur aqueux, comme fait la myrrhe & la gomme Arabique.

Deux moyens pour extraire l'huile des liquides.

Pour distiller donc les gommes liquides & en extraire l'huile, l'on peut tenir deux moyens. L'un est usité de long tems, l'autre est plus nouveau : selon le premier, l'huile de terebenthine, par exemple, est ainsi distillé. Prenez de terebenthine claire autant qu'il vous plaira, & pour châque livre, prenez trois onces de cendres de quelque bois dur ou fort, ou sablon menu, ou arene lavée, ou poudre de

de briques, pour empêcher que la terebenthine ne monte, mettez tout cela dans la cornuë, que vous rangerez en sa terrine sur le fourneau, de la méme façon que nous avons dit au bois oleagineux : au commencement le feu doux pour distiller l'eau qui sortira la premiere : puis vous l'agumenterez pour la distillation de l'huile. Elle se distille aussi selon le moyen inventé nouvellement. Prenez deux livres de terebenthine, huit livres d'eau de fontaine bien claire, mettez le tout dans la cornuë, & la distillez à chaleur mediocre, suivant la methode cy-dessus décrite pour tirer l'huile des bois oleagineux. L'huile que vous recueillirez sera tres-pur & net, de couleur fort claire & lucide, d'odeur fort suave, & de goût agreable ; lesquelles qualitez ne se trouvent à l'huile distillé selon la commune & vulgaire façon : qui arrive, parceque l'eau par ses qualitez tempere la chaleur conçûë aux matieres, par la vertu du feu & chaleur du vaisseau, lesquelles autrement eussent pû concevoir un empyreme, n'eût été l'humidité de l'eau : aussi que ledit huile entre dans un vaisseau recevant demy pied d'eau fraiche, qui pour cet effet, luy apporte un grand avantage : desquels moyens est destitué l'huile que l'on distille vulgairement avec l'arene ou sable, lequel aussi est trouvé de goût mal gracieux, & de couleur noire & jaunâtre, ains ne peut être appliqué exterieurement, tant s'en faut, pris par la bouche sans danger du malade & dégoût d'iceluy, mais celuy qui est distillé avec l'eau est singulier à toutes les affections, ausquelles il est tant celebré de tous, à sçavoir l'huile de terebenthine, à la difficulté d'haleine, au calcul, aux coliques, aux maladies du poûmon, pris par la bouche le poids de deux dragmes : à ôter les cicatrices, à nettoyer les lentilles, tâches & autres macules de la peau.

Huile de terebenthine. Aussi est distillé l'huile de cire.

Mais si vous voulez sçavoir quand sera parachevée la distillation de vôtre huile, prenez garde quand il ne coulera plus rien de la cornuë dans le vaisseau recevant ; car alors la distillation du meilleur & plus excellent huile est achevée. Et au cas que vous voulussiez encore extraire de l'huile de la matiere restée dedans la cornuë, vous ferez cela aisément, en jettant dans ladite cornuë du plomb par petits morceaux jusques à une once, c'est par l'orifice de la premiere partie de ladite cornuë, lequel il faudra bien accommoder & bien luter avec l'autre partie comme auparavant. Car ledit plomb étant fondu, il resoudra les restes des gommes, de sorte que tout ce qui y sera huileux, degouttera comme l'huile, que vous recevrez dedans un autre vaisseau recevant. Cela fait, vous ôterez adroittement la cornuë du fourneau, laquelle vous nettoyerez pour vous en servir par apres en pareil usage.

Quand la distillation se parachevée.

La façon d'extraire les huiles des gommes dures. CHAP. LXXXIII.

LEs gommes dures, comme sont l'encens, le benjoin, le mastich, & la cire, d'autant qu'elles sont plus terrestres, ont une plus ferme consistance, & se resolvent plus difficilement que les liquides, d'autant plus on a de peine à en tirer l'huile ; mais elle ont besoin de quelque sorte d'huile & mediocre chaleur pour être amollies, afin que par apres plus aisément on en tire l'huile : il est vray qu'entre icelles quelques-unes sont plus constipées & plus fâcheuses à resoudre, comme l'encens, le benjoin : d'autres moins & plus faciles à se liquefier, comme la cire : d'autres moyennes entre les deux, comme le mastich. Tellement que toutes ces gommes, selon que plus ou moins elles sont difficiles à se rosoudre, on les doit amollir & liquifier avec les moyens susdits en la distillation des gommes liquides, excepté en l'eau, laquelle ne se doit jamais mettre dans la cornuë avec les matieres, attendu que les gommes dures endurent fort difficilement l'eau, pendant

qu'elles sont closes dans la cornuë elles soûtiennent la violence du feu; mais au lieu d'eau l'on y peut mettre jusques à trois once d'huile de terebenthine, tant à cause que cet huile est tres-pur, & distillé par mediocre chaleur (ainsi que nous avons dit cy-dessus) comme ayant une proprieté plus voisine de la nature de ces gommes, dont il semble plus convenable d'en user pour la distillation de ces matieres,& pour corriger leur dureté : aussi par ce moyen on tirera plus d'huile qu'en usant d'arene ou de sable lavé jetté sur les matieres, ainsi que nous voyons communément être fait aux extractions des huiles de toute sorte de gommes. Et au cas que vous n'eussiez la commodité d'avoir promptement d'huile de terebenthine, vous pourrez user d'autre sorte d'huile, pourveu qu'il soit dépoüillé de toute couleur & odeur le plus qu'il sera possible : toutesfois par ce moyen vous ne profiterez pas davantage que par le precedent. Car il y a encore quelque sorte de gomme, tant fâcheuse à se resoudre comme est l'encens, qu'il faut de même façon en tirer l'huile que des feces de terebenthine, à sçavoir, en jettant dans la cornuë des petits morceaux de plomb : mais en lavant aussi un peu plus haut le col de la cornuë qu'en la distillation de la terebentine & bois oleagineux. Par ce moyen, apres que la matiere sera échaufée, indubitablement vous verrez quelques onces d'huiles nager dessus l'eau du recevant : lesquelles pour autant qu'elles sembleroient de mauvaise odeur, & insuaves au goût, à cause de ladite qualité conçûë par la vehemence de la chaleur lors enclose dans la cornuë, il les faudra corriger par changement d'eau froide dans le recevant, en les gardant pour l'usage qui sera dit cy-apres.

Ces choses bien entenduës, quand vous voudrez avoir plus grande quantité d'huile, plus clair & plus excellent,vous prendrez deux livres de même matiere & gommes qu'étoit l'huile que vous gardiez, vous le mettrez dans la cornuë bien nettoyée, laquelle vous poserez sur le feu, ayant son col penché un peu plus bas, & en peu de tems (sans vehemence de feu) il fera une matiere de beurre, laquelle fluera en grande abondance, quasi de moyenne consistance entre la gomme & l'huile auparavant distillé. Derechef, vous prendrez cette matiere beurreuse, & vous la mettrez dans la cornuë,l'ayant premierement tres-bien nettoyée, puis pour la seconde fois vous la mettrez sur le fourneau avec quelques onces d'huile purgé, que vous avez premierement tirez de la même espece de gommes. Par ce moyen & à l'aide d'un feu mediocre que vous y ajoûterez, vous retirerez autant d'huile (voire tres-exquis) que l'art & la nature en pourroient ensemble donner. Voilà la voye plus certaine & plus assurée pour tirer l'huile des gommes dures, laquelle bien que soit de grand frais, doit toutesfois pour son excellence être plutôt pratiquée que la commune, qui se fait avec sable, ou cendres, ou arene lavée, jetté dedans la cornuë avec les matieres. Par tel moyen vous ferez d'huile d'ambre, de la pierre de gagates, de soulfre, & autres semblables especes, étant premierement pulverisées, y ajoûtant d'huile commun, étant premierement bien nettoyé & purgé dans un vaisseau de plomb, ou en eau tiede.

Huile de cire. L'huile de cire est ainsi preparé selon le vulgaire ; Prenez une livre de cire neufve, vous la laverez ainsi : Premierement faites-la fondre au feu, & incontinent jettez-la dedans un vaisseau plein de vin blanc, & les maniez souvent avec les mains comme une pâte, maintenant en tirant, maintenant en rompant, maintenant en redoublant : faites-la fondre encore une fois, & la rejettez au même vin, puis maniez-la comme auparavant, ce que reitererez 3. ou 4. fois, voire jusques à tant que vous verrez la cire avoir consumé quasi une pinte de vin:cela fait mettez la

la cire ainsi preparée dedans une cornuë, & jettez par dessus de sable, ou arene lavée, ou briques pilées, encore que sans sable, arene, & briques pilées elle se puisse distiller, ainsi que l'on voit par experience : lutez tout autour la cornuë jusques à la moitié du col, & la posez dedans une terrine pleine de cendres menuës sur le feu que vous ferez doux & lent pour le commencement, puis vous l'augmenterez de degré en degré, l'huile en distillera fort clair. D'autres le preparent de cette façon, il mettent un vaisseau de terre plein de vin blanc ou rouge sur le feu, auquel vin, étant chaud, jettent la cire divisée en plusieurs morceaux : puis la font boüillir le vaisseau bien couvert, & apres que le vin est consumé en versent d'autre, jusques à tant que châque livre de cire ait consumé dix livres de vin : quand ils voyent qu'il y a encore un peu de vin avec la cire ils ôtent la cire du feu, afin qu'elle ne se brûle, & la jettent incontinent en un autre vaisseau, auquel il y ait un peu de vin blanc : apres qu'elle est refroidie, & son humidité ôtée, la font distiller dans la cornuë : Sur tout il faut prendre garde qu'elle ne boüille en distillant comme en la terebenthine & miel : car telles liqueurs échaufées s'enflent facilement. C'est pourquoy il faut faire un feu doux & lent pour le premier, puis l'augmenter de peu à peu, & rafraichir l'alambic : mêmement pour empêcher l'ebulition, jetter dedans quelques petits morceaux de plomb enfermés dans du papier, ou feuilles de lierre, ou sable menu, &c. *Autre maniere de faire l'huile de cire.*

Cet huile est pour faire suppurer les apostêmes, appaiser les douleurs, conforter les nerfs endurcis & tendus, & pour la paralysie. L'eau qui distille avant l'huile guerit toute sorte de playes, si elles en sont lavées, & que l'on mette dessus un linge qui y ait été trempé. *Vertu de l'huile de cire.*

Vous distillerez de cette façon le benjoin, le ben, le ladanum, & autres semblables gommes : il faut toutesfois remarquer que telles gommes se peuvent aussi distiller avec eau, ainsi que les huiles des herbes & semences cy-devant specifiés.

La maniere de faire les huiles de myrrhe, stirax calamite, gomme Arabique, & autres semblables. CHAP. LXXXIV.

LA liqueur que l'on tire de la myrrhe, gomme arabique, stirax calamite, n'est pas un huile : mais une matiere grasse, visqueuse & glueuse : ce qu'on peut connoître, parce qu'elle ne s'enflâme point, & si vous en trouvez quelqu'une qui soit combustible, tenez pour certain qu'on y a mêlé d'autre huile avec eau de vie.

Prenez des œufs frais, faites-les fort durcir dans l'eau chaude, puis fendez-les par le milieu, & en tirez les jaunes : au lieu desquels mettez autant de gommes, auparavant qu'ils soient refroidis, puis rejoignez les deux moitiez de chacun, & y faisant un trou au bout du plus menu, pendez-les en une cave, afin que par l'humidité du lieu la gomme enclose (soit myrrhe, ou stirax calamite) plus facilement se resolve : mettez sous chacun une fiole dans laquelle fluera une matiere ressemblant au miel ou plus liquide. Prenez ce qui sera distillé en une fiole, & bien bouchée, couvrez-la de fumier de cheval, afin que par sa chaleur (propre pour alterer & corrompre la qualité de cette matiere visqueuse) soit corrigé, rendu plus humide & semblable à l'huile.

Fieraventi Empirique Italien au 57. chap. du 2. livre, & 13. du 4. liv. de ses Caprices, prepare l'huile de myrrhe de cette façon. Prenez de myrrhe choisie & non falcifiée 6. onces, eau de vie sans phlegme 12. onces, mêlez ensemble dans une cornuë de verre, laquelle vous laisserez reposer dans du fumier de cheval assez chaud 6. jours : puis distillez au bain de Marie jusques à ce que toute l'eau soit

montée & passée, lors vous verrez au fond de la cornuë l'huile, vous le coulerez par un linge de lin, & le garderez pour conserver long-tems la face belle, & la conserver en sa splendeur & fraicheur de jeunesse. Cet huile est un vray baume pour conlider les playes, & guerir toutes maladies interieures, en prenant deux dragmes par la bouche, il est bon pour la surdité d'oreille.

Des distillations des huiles, voyez plus amplement en nos remedes secrets.

DU VER FILANT LA SOYE.

De l'utilité du vers à soye. Chap. LXXXV.

La bonne ménagere à qui appartient le gouvernement du bêtail, ne doit faire moins de cas du ver filant la soye, que de la mouche à miel. Car outre le plaisir qu'elle peut prendre à contempler l'industrie de ce petit animal à faire & filer la soye, encor peut elle tirer un profit de son ouvrage, tant excelllent lequel honore & rend les hommes glorieux étant revêtus de la pompe de cette facture & artifice : ainsi que nous voyons les Rois, les Princes, les Gentils-hommes, les Prelats, les Iusticiers, & d'autres personnages nobles être parez du travail de ces petits animaux. Qui plus est, la soye ne sert seulement de parure aux hommes, mais de remede singulier pour conforter le cœur malade, le réoüir & recréer les esprits ennuyez, ainsi que nous pouvons reconnêtre par la confection noble & Royale, appellé des Medecins, *Alkermes*, laquelle étant composée de sa plus grande part de la decoction & infusion de soye en jus de Kermes, prise par la bouche, est un remede souverain aux defaillances & syncopes. C'est pourquoy la fermiere de nôtre Maison Rustique fera état de nourrir des vers à soye, afin qu'elle en puisse tirer profit de la vente de la soye qu'elle fera tous les ans: lequel exercice les femmes Tourangeoises sçavent fort bien pratiquer en nôtre France.

Confection Alkermes.

De l'assiete du lieu pour loger les vers à soye. Chap. LXXXVI.

La fermiere pour entreprendre la conduite des vers à soye, il faut qu'elle choisisse en quelque part de sa ferme un lieu pour les nourrir qui soit plûtôt haut que bas, en bon air, sans aucune humidité, & si bien accommodé de fenêtres, que le Soleil y puisse entrer le matin & le soir, ainsi que semblera à ceux qui les gouvernent : sauf que cesdites fenêtres soient bien closes, ou de vitres, ou de chassis, ou de toiles, afin que pleuvant, ventant ou faisant froid, ou humide, elles puissent être tenuës closes & serrées : car qui manqueroit à les gouverner de telle sorte, c'est que ces animaux, étans delicats, seroient pour mourir soudain. Il faut aussi, qu'il y ait des filets devant les fenêtres, afin que les chassis étant ouverts, les passereaux, arondelles, & autres oiseaux n'y entrent pour se paître sur ces vers, il n'y faut laisser entrer, ny coq, ny poule : car ils s'y fouleroient de telle sorte qu'ils seroient pour en crever. Le pavé doit être bien net, les murailles sans trous & crevasses, par lesquelles les grillons, les lezards, les rats, & autre vermine puissent entrer, qui de nuit ou de jour pourroient tuer ces animaux. Qu'en iceluy ait des traverses distinguées par pilliers, sur lesquelles seront appuyez plusieurs ais ou clayes, faites de jonc de roseaux, pour accommoder ce petit bêtail : lesquelles avant qu'y mettre ces animaux, il faudra arroser avec un peu de vinaigre, & les frotter d'herbes odorantes, à cause qu'ils aiment les odeurs.

Du gouvernement des vers à soye. Chap. LXXXVII.

La soigneuse ménagere, si tôt que le Printems s'approchera, & verra que le meurier commencera à boutonner, fera apprêt des œufs des vers qu'elle aura gardé tout l'Hyver pour les mettre couver : & au cas qu'elle vît que le meurier

meurir fût tardif à boutonner, luy fera bailler du fumier frais à ſes racines durant la nouvelle Lune de Mars afin de le hâter : car au defaut des feuilles de meurier, s'il arrivoit que ces vers fuſſent éſclos, on ſeroit contraint pour leur nourriture d'avoir recours au cœur des épines, de feuilles d'ormeaux, de tendrons d'ortiers, & autres. Et quant au chois des vers pour les faire couver, on doit prendre la ſemence qui n'ait qu'un an, & qui étant baignée dans le vin ſe gliſſe au fond & ne nage pas deſſus, & qui ait encore les marques ; le tems de les faire couver eſt le 15. ou 20. d'Avril, du 4. juſques au dixiéme jour de la Lune, jamais en declin:car faiſant la ſoye au tour, ils la produiront au 4. lors qu'ils ſeront puiſſans ; tellement que les bouts & eſcorces ſeront plus grandes, plus dures, & plus fines de poil que les autres produites en autre ſaiſon : mais ceux qui naiſſent au declin de la Lune ſont toûjours foibles, & ne font aucun profit. Le moyen de les faire naître, eſt apres les avoir arroſez ou baignez dans du vin blanc plutôt qu'en eau tiede, les poſer pres du feu juſques à tant qu'ils ſoient un peu échauffez:puis les mettre entre deux oreillers de plumes, ou entre les tetins des femmes (pourveu qu'elles n'ayent leurs fleurs) ainſi que les vers naiſſent, les ôter avec feuilles de meurier, les plus tendres, & les poſer ſur des ais ou des cartes, qui ayent été frottées, d'aluine ou d'auronne. Etans nais, on leur baillera des feuilles de meurier ſoir & matin, leur croiſſant de jour à autre, ſelon que ces vers s'agrandiſſent juſques à la quatriéme muë:car alors il leur en faudra auſſi à midy entant qu'ils mangent plus que de coûtume : alors qu'ils muent, il leur en faut bailler davantage, à cauſe qu'ils ſont foibles, ſur tout, que les feuilles ne ſoient fanées, moites ny moüillées, & cela étant, les faut eſſuyer avec des linges bien nets, & les ſecher aupres du feu. Il faut les cueillir de muriers plantez ſur les côteaux expoſez au Soleil, plutôt vieux que jeunes, qui portent leur fruit rouge & noirâtre, & cueillir leſdites feuilles non au matin, tandis qu'elles ſont baignées de roſée, mais le Soleil y ayant paſſé par deſſus, avant que de les bailler aux vers, il faut ſeparer les mauvaiſes d'avec les bonnes. Il ne faut pas toucher ces bêtelettes de la main que le moins que l'on peut, parce qu'elles ſont tendres & delicates quand elles muent. Et il les faut tenir nettement, & ôter leur petites ordures de trois en trois jours, parfumer le lieu avec encens, ails, oignon, pourreaux, ou lard, ou ſauciſſons cuits ſur la braiſe, afin que ces animaux y prennent plaiſir, & s'ils ſont malades, cette odeur les remet en force. Il faut prendre garde s'ils ne dorment pas, d'autant qu'ils dorment quatre fois quand ils meuent, ils arrive que quelques-uns mangent ſans dormir, il les faut mettre à part, ſans mangeaille pour les faire dormir, autrement ils creveroient tous : il eſt vray, que s'ils ſont des petits, il leur faut diſtribuer du vivre ſobrement. Apres qu'ils ont mué la 4. fois, 3. jours apres ils mangent mieux, juſques à ce que le corps leur reluit, & qu'ils montrent ſouvent le fil de la ſoye qui eſt en leur ventre, laquelles s'il doivent rendre blanche, ils ont la tête comme ſi elle étoit d'argent:ſi elle doit être jaune, elle a la couleur d'or, ſi verte ou orangée, la tête en porte auſſi la marque. Ainſi ſe ſentant être bien ſaouls, ils cherchent quelque endroit à propos pour s'attacher & y ourdir par ordre leur ſoye, chacun s'enferment en ſon eſcailles, ou eſcoſſe, laquelle il font & bâtiſſent en deux jours ou quelque peu d'avantage. Lors faut leur apprêter autour des tables force geneſt, fougeres, ſarmens de vigne, rameaux de cheſne, de châtaignier, mais qu'ils ſoient bien ſecs : & lors ne les abandonner juſques à ce qu'ils ſoient tout pendus à ces branches, pour y faire leur ouvrage: duquel ils ſont ſi empreſſez qu'ils vont de furie s'entaſſer en leurs pelottons, ſi bien qu'il ſemble

Vers à couver.

Feuilles de meurier à cueillir.

Signes que les vers veulent faire la ſoye.

Pour connoître la couleur de la ſoye.

qu'ils se doivent suffoquer : il faut donner ordre qu'ils ne tombent par terre : & s'ils tombent les remettre en quelque lieu commode. Ils ont parachevé leur ouvrage en deux ou trois jours, selon le chaud ou le froid qui regne pour lors : aussi quand tous travaillent, alors ils font grand bruit quand ils cessent & mettent fin à leur besongne. Ils demeurent tout au plus en leur écosse vingt jours, selon la tendreur, mollesse, ou dureté du peloton de la soye. Quant au choix de leur écosse & écaille, les orangées sont meilleures que les jaunes, blanches ou vertes ; & quant à prendre les simples ou les doubles, les simples valent mieux, à cause que le mâle & femelle sont dedans les doubles : laquelle femelle comme elle a vuidé ses œufs le matin, s'accouple aussi-tôt avec le mâle. Les écailles étans ainsi choisies, lesquelles sont bonnes pour graine, soient mises en un lieu sans poussiere, bien couvertes, separant les doubles d'avec les simples, afin qu'elles fassent de plus belle soye, & qu'on ait des gens qui soient bons ouvriers pour connoître la soye, & qu'ils la tirent, & que le profit en soit apparent. Quand les vers seront dehors de leurs écailles, faut en choisir les plus forts, & faisant meilleure semence que tous, il faut plus prendre de femelles que de mâle. Et quant à les discerner, les yeux des animaux en donnent témoignage, entant que les femelles les ont plus subtils & moins noirs que les mâles : il faudra les mettre à part, & étendre des linges blancs, ou feuilles de papier sur des tablettes pour recevoir leurs œufs : le papier y est plus propre que le linge, à cause qu'on y peut racler dessus avec un coûteau, pour en tirer les œufs qui restent, sans les gâter aucunement.

Choix des écosses de vers.

Choix des vers pour en avoir la graine.

Signes de vers mâles & femelles.

Maladies des vers à soye.

Quant aux maladies, ausquelles sont sujets ces petits animaux, quand on est mal soigneux à les nettoyer, ou que le vent de Bize, ou la chaleur les incommode, ou qu'ils ont trop mangé, ils deviennent malades. Il les faudra tenir nettement, boucher les fenêtres & trous par où les vents entrent : & porter en leur loge braises de feu, & de l'encens, ou saucissons coupez par roüelles (car ils aiment tant cét odeur, que soudain elle les guerit) les arroser un peu avec malvoisie, ou eau de vie. S'ils ont été incommodez de la chaleur, on les doit arroser avec eau rose : s'ils ont trop mangé, on les guerira avec la diette, les laissant trois ou quatre jours sans pâture : s'il y en a quelques uns, qui soient tachez d'une couleur meurtrie & jaunâtre, il les faut ôter & les porter dehors : & avant le Soleil levé, mettre les sains à l'air, pour quelque tems, & les arroser de bon vinaigre, & frotter d'aluyne & d'auronne, & leur donner l'air & la vigueur du Soleil, accommodant si bien leurs fenêtres, que l'air du matin y puisse faire aller son haleine.

Fin du troisiéme Livre.

LA MAISON RUSTIQUE, LIVRE QUATRIE'ME.

DES PREZ.

De la Prairie. CHAP. I.

NOus avons parlé cy-devant du labeur & culture des jardins & vergers, maintenant il est necessaire de parler de la Prairie, d'où vient la plus grande part de la nourriture du bétail, afin que nous suivions l'ordre cy-devant proposé. Ce que nous appellons vulgairement pré, se rapporte au mot des Anciens, prat, tous deux ainsi dits & denommez, comme pour terre prête & preparée à faire service à son maître ou metayer, sans qu'il ait de peine pour le regard du labeur, encores en terres dites prairies, comme sont celles qu'abbreuvent la Marne d'une part, & la riviere d'Aube de l'autre, qui est d'environ 150. lieües de païs quarrées, même la riviere nommée Versselle, qui est la plus abondante en prairies : autant en est-il aux terres franches, depuis Bar-le-Duc jusques à Vitry en Partois, & depuis Louvemont jusques à Vassi en Tierache, le long de la petite Blondelle. Telles prairies ne craignent point les orages & les tempêtes comme font les jardinages & autres terres labourables ; mais à peu de frais & dépens tous les ans elles donnent double revenu en foin & en pâturages. Or il y a deux sortes de prez, l'un sec, l'autre humide. Le sec ne demande autre eau pour être arrosé, que celle de la pluye, d'autant qu'il est en lieu gras & plein de suc, où le foin vient facilement & beaucoup meilleur que celuy qu'on fait venir par arrosement d'eaux. L'humide a besoin de quelque ruisseau, pour être nourry & engraissé, à raison de legereté, secheresse & maigreur naturelle de sa terre.

Pré.

Deux sortes de prez.

Quelles terres sont bonnes pour les prez, & comment il faut faire des prairies nouvelles. CHAP. II.

LE lieu gras & plein de suc, encore qu'il ne soit point arrosé de ruisseau, est bon pour produire du foin, moyennant que tel lieu ne soit beaucoup éloigné de quelque ruisseau, ou étang, ou petites rivieres, ou pour le moins qu'il soit humide au fond, & auquel si l'on fait quelque fossé mediocrement profond, on trouve l'eau en abondance. Car l'humidité est une des nourritures du foin. Au defaut de tel lieu gras & plein de suc, l'on peut faire pré en toute sorte de terre, soit forte, soit legere, ou maigre, moyennant qu'il y ait commodité de ruisseau pour l'arroser, & que le champ soit un peu en pente, non trop plein, ny trop droit ; mais auquel l'eau de la pluye ne s'arrête & demeure trop long-tems, ny celles des ruisseaux qui y passent, ains s'écoule & passe tout doucement. C'est pourquoy j'accorderay, & il faut confesser, que quelques terres ne se trouvent si promptes, ny utiles que les autres, à recevoir la semence du foin, comme sont celles qui pour être trop voisines des grands fleuves & étangs, ou lacs, & trop larges eaux sont souvent inondées & couvertes de l'affluence d'eau qui en Hyver noye les

terres, dont il arrive que le foin n'en eſt delié,ny delicat pour les bêtes, mais, plus gros, & chargé d'herbes rudes, larges & moins agreables à leur goût. Quoy qu'il en ſoit, le foin des étangs mal ménagez & alterez : ny même le foin,qui naturellement croît à l'entour & aux bordures larges des lacs, n'eſt tel que la bête le demande,non plus que celuy qui ſe recueille en terres maritimes,duquel le goût trop nitreux & ſalé, dégoûte les bêtes qui ne ſont accoûtumées à ce foin, parceque les herbes, outre les communes, en ſont fortes, & de ſaveur diſſemblable.

Bon foin.

Pour faire prairies nouvelles.

C'eſt pourquoy ſi vous voulez faire prairies nouvelles, choiſiſſez le meilleur terroir que vous pourrez : lequel vous mettrez en gueret un Eté entier, puis en Automne vous tournerez & labourerez ſouvent la terre, & y ſemerez pour la premiere année des raves, ou naveaux, ou mil, ou feves, ou avoine ; l'année ſuivante, du froment, & la troiſiéme la labourerez diligemment, & y ſemerés de la veſſe mêlée avec graine de foin : puis vous la gouvernerés de la façon des prairies déja faites, comme nous dirons cy-apres.

Quelle culture demandent les prés. CHAP. III.

LE ſoigneux Mettayer ne doit negliger ſes prés : veu que les cultiver luy eſt de plus de ſoin que de peine. Le premier ſoin ſera de garder qu'il n'y croiſſe aucunes épines ou buiſſons, ou grande herbes, dont il en faudra arracher quelques unes en Automne, ou avant l'Hyver, comme buiſſons, ronces, & joncs : les autres au tems nouveau, comme cicorées, ſeguë & autres herbes inutiles pour la nourriture du haras. Il n'y faudra auſſi laiſſer aucune pierre, ny autre choſe qui puiſſe nuire à les beſcher & remuër leur terre. Le lieu épierré, ſera uny & égalé durant l'Hyver, puis ſubtilement labouré avec le ſoc, puis hercé, principalement celuy qui eſt maigre, en pente, & nullement arrouſé que d'eau du Ciel : même fumé en Ianvier & Fevrier quand la Lune croit, afin de l'engraiſſer & luy donner quelque ſuc pour produire des herbes. Le meilleur qu'on luy ſçauroit donner, eſt la terre eſmiée & mêlée avec du fumier, qui luy ſera plus profitable que le fumier le plus pur qui ſoit en l'étable. Pour ce faire, on amaſſera durant l'Eté la pouſſiere des chemins plus frequens, laquelle on mélera avec les fumiers des bêtes, les ordures & baliures de la maiſon, boües de ruë, fumier de poulles & pigeons, fientes de bœufs & de chevaux, & autres telles ordures, & on laiſſera le tout incorporer & mêler enſemble l'Hyver entier, juſques à ce que cette matiere arroſée des eaux, & tranſpercée par les gelées, ſoit meure : ce mélange épandu penetre mieux juſques au fond de la terre que le fumier, & s'incorpore mieux avec la terre.

Epierrer.

Fumier.

Ce qu'il faut ſemer aux prés. CHAP. IV.

POur donc reformer les endroits chenus & alterez de vos prés, s'ils ſont trop dénuez, il les faut en tems du renouveau, ſemer de bonne ſemence, qui eſt le ſaint foin, que l'on nomme en quelques endroits ſoupe en vin, à cauſe de ſa fleur, qui eſt l'herbe, dont les Anciens faiſoient grand eſtime & la cultivoient à part, ainſi que la veſſe, & la ſemoient en Ianvier, ainſi que veulent Caton & Palladius. La maniere de le ſemer ſera décrite au cinquiéme Livre au Traité des legumes. Auſſi eſt bonne la ſemence de Florable, que les Anciens nommerent *Gallion*, & du Veſſeron, & Aveneray qui furent nommez *Ditiago*, & *Ægilops*. Le Poëte Latin l'appelle proprement Avoine ſterile. Encor n'y eſt mauvaiſe la petite mauve ſauvage, ny le gobelet ou ranuncule, pourveu qu'il n'ait point de racine bulbeuſe, c'eſt à dire ronde comme un petit oignon : car elle eſt cauſtique & venimeuſe pour la bête ; mais il faut qu'elle ſoit capillaire. Le ſatyrion

Sainfoin. Soupe en vin.

Florable. Gallion.

rion des deux sortes, est bon en certains endroits où naturellement il croît : Aussi est l'herbe nommée Hyacinte, dont l'une a la fleur bleuë, & l'autre purpurée, en difference du satyrion, qui est plus discorté & separée par les petits boutons, & aussi plus odorante. N'est bon qu'il y ait grande quantité de plantain, s'il n'est bien petit, que l'on nomme *Arnoglosse*. Le *Dancus*, qui est comme espece de carrote sauvage, principalement celuy qui au milieu de sa fleur blanche, porte en umbelle un grain odorant quand on s'en frotte sur la main, ainsi que l'escarlatte, & de semblable couleur. Le panax sauvage (que Dioscoride nomme *Panis* d'Hercule : Panax Heraclien) est fort bon, pourveu qu'il ne croisse trop. La germandrée est aussi bonne, que les Grecs nommerent petit Chesne, à cause de la forme de la feuille. La Responce, que les Anciens nommerent petite Revette, est aussi bonne, à cause de sa racine, qui honore les salades de Carême, aussi bien que les cressons. Rien n'y vaut le Colchicon, que l'on appelle Chienrage, ou Saffran bâtard, à cause de sa fleur, parceque tant la fleur que la racine font mourir les bêtes, aussi bien que la seguë : que l'on nomme la mort aux oisons, ny le cydrage, que l'on nomme *Hydropiper*, venimeux avec chaleur, & croissant autour des eaux croupies, & puantes, comme l'ache de risée, que l'on nomme herbe sardonique, parce qu'elle fait mourir les bêtes & les personnes, comme en riant : la guesde sauvage, nommée *Isatis*, la barbe de bouc, appellée *Tragopogon* : aussi la langue de bouc, la toute bonne sauvage & basse croissant, le violier de deux sortes, la petite centaurée : toutes les trois especes de marguerites, que l'on nomme Consoulde, & singulierement les gobelets, & le treffle, dit *Pratense*, de prairie, sont bonnes herbes & singulieres aux prés de bon rapport : l'ail que l'on nomme Serpentin, & que l'on jugeroit comme un petit jonc assez long, n'y sert pas mal, non plus que le vray & petit scordion, qui se trouve souvent aux prairies de Cheles & ailleurs ; mais la grande quantité rend le foin mal odorant : comme le pouliot, l'origan de deux sortes, ou les trois sortes de baume, & le cost, le rendent bien odorant : mais la menthe, ny le marrube, qui est la camomille sauvage, n'y valent gueres. La quantité du vesseron fait le foin de grande nourriture pour la bête, la lancelée, l'argentine de deux sortes, la persiccaire, à cause qu'elle porte fleurs de pêcher, la pimpinelle : les trois sortes d'aiguilles de pasteur que les Anciens nommoient col de gruë, à cause de la façon de ce qu'elles portent au dessus de la tige, dont l'herbe robert en est une, font grand bien aux bêtes, & les garantissent de gravelle, & leur provoquent l'urine en abondance. Le mille-feuil, est une herbe fort bonne pour la coupure ; c'est pourquoy l'on la nomme herbe à Charpentier, y est bonne d'une odeur assez agreable : mais le chiendent que l'on nomme *Gramen*, détruit le pré, d'autant que la melisse l'amande, & augmente le lait aux vaches : ainsi que le *Cytisus* fait aux chevres, & aussi la vervaine & le seneçon sont herbes de bonne nourriture pour les lapins. Prenez garde que les chardons ne s'engendrent en vôtre pré, si ce n'est le chardon benist, qui porte la fleur jaune : & chardonnet, principalement aux bordures, s'il a la feuille de branche ursine, que l'on nomme *Acanthus*, mais plus petite, & tachée comme de gouttes de lait : c'est pourquoy on le nomme chardon de la Vierge Marie ; le mouron rouge & bleu, à cause de leurs fleurs, même les blancs, y servent autant que la mercuriale mâle & femelle, toutesfois, que ce sont plus herbes de vignes & de chemins, ainsi que le lizet, & la morelle : la linaire, differe d'esule ou resveille-matin, en ce qu'elle n'a point de lait : & croît haute comme le lin, sinon qu'elle a la fleur jaune, est bonne ;

Plantin. *Panax. Heraclien.* *Germandrée* *Response.* *Colchicon.* *Ache de risée.* *Grand & petit scordion aux prairies de Cheles.* *Herbe à Charpentier.* *Melisse.* *Chardon benist.* *Mouron.*

mais le reveille-matin n'y vaut rien non plus que de mille-pertuis. Ces deux sont trop chaudes & malfaisantes, le melilot petit & grand, le myrrhis, qui porte feuille de fenoüil, & plusieurs fleurs blanches separées, est de grande vertu, & a l'odeur de myrrhe; bref la corrette & le chervis servent grandement à la nourriture & bonté du foin. Enfin, le pré bien entretenu & conservé, rapporte le double, contre le mal gouverné & ménagé.

Qu'il faut hercer, arroser, & tenir fermés les prés. CHAP. V.

OUtre la semence des bonnes herbes, qui est fort requise aux prés, il y a encore d'autres façons necessaires à la bonté du foin, car il les faut hercer, râteler incontinent apres qu'ils seront semez, pour casser les mottes en poudre, afin que les faucheurs ne trouvent aucune chose qui puisse nuire à leurs faux. Si la terre du pré est seche, ce sera un grand bien de conduire tout durant l'Hyver, pour le moins quelque ruisseau dans le pré pour l'arroser, & luy apporter quelque humidité, qui est la vraye nourriture du foin, ce qu'on doit faire sur tout, lors que les feuilles tombent des arbres durant le mois de Novembre, Decembre, Ianvier, & Fevrier: puis quand la terre sera abbrevée, vous fermerés le passage à l'eau coulante du ruisseau. Il est vray, que si le pré est en la pente de quelque colline, ou terre haute, il ne sera pas besoin de l'arroser : car la premiere pluye venant, elle descendra en bas, & arrosera suffisamment le pré, avec bonté & suc de fumier que vous aurez mis aux lieux haut. Ne sera besoin d'arroser beaucoup le champ où il y aura beaucoup de treffle : car le treffle mourroit tout soudain. Encores ne faut-il faire courir l'eau sur les prés qui sont vieux, durant les grands & excessifs froids, si ce n'est qu'ils eussent à continuer long tems d'autant que l'eau manquant, cette terre recuitte & abrevée souffriroit grandement par la violence des gelées & glaçons. S'il y a un marais ou eau dormante en quelque partie de vôtre pré : il la faudra écouler & mettre dehors par les conduits & tranchées : car sans doute l'abondance d'eau y nuit autant que quand elle y manque. Il ne faut pas laisser entrer les pourceaux aux prés, parce qu'ils foüillent toûjours du groin, & enlevent des grosses mottes de terre : ny semblablement de gros bétail, sinon quand la terre est fort seche : parceque la corne des pieds entre en terre & froisse les herbes, ou en coupe les racines, dont elles ne peuvent plus jetter ny se multiplier.

Faucher, refaucher les prés, amasser le foin, & renouveller les prairies, & reduire les prairies steriles en labourage. CHAP. VI.

QUant au foin, il doit être coupé en la nouvelle Lune, jamais au déclin, lors qu'il est encore un peu tendre, & non encore trop meur : car on en cueille davantage, & plus friant & plaisant au bétail, plus savoureux pour engraisser les bêtes & pour rendre les vaches plus abondantes en lait, mêmement, que le pré est plus prés à foisonner du regain : car s'il étoit fauché trop meur, il auroit perdu tout son suc & substance, & ne serviroit plus qu'à faire litiere : & s'il étoit serré trop verd, il se pourriroit à la feniere. Etant fauché il sera seché en tems beau & serain, deux ou trois jours avant de le serrer, & cependant si quelques pluyes surviennent, il ne sera serré avant qu'être encores une fois seché. Et quand il sera sec, vous le mettrés en meulons, puis vous le boutellerez pour l'usage de vôtre bétail. Il est vray que celuy que l'on veut garder pour la nourriture des chevaux & bœufs, doit être fort seché : car ainsi apprêté il leur donnera plus de force, & empêchera qu'ils ayent des tranchées ; mais celuy qui doit servir pour les vaches & brebis, il faut qu'il ne soit gueres sec, d'autant qu'elles le

mangeront

mangeront mieux, & en seront plus abondantes en lait. Et au cas que l'on ne pût si-tôt serrer le foin ou le mettre en bouteau, faudra faire un monceau haut & pointu, afin que le foin se défende mieux de la pluye : & encores qu'il ne survienne point de pluye, il sera bon de faire ces monceaux afin que tout l'humeur qui est au foin, si aucune y en a, se puisse essuyer & évacuër. Et pourtant les laboureurs bien avisez, bien qu'il soit déja apporté au logis & mis à couvert, ne le serrent jamais en greniers ou fenieres qu'il n'ait été quelque tems en monceaux, pour s'échaufer & suër là, & quasi se recuire ensemble, & puis se refroidir. Etant serré au grenier ou en feniere le faut couvrir tres-bien de paille bien essuyée & seche, de la hauteur d'une brassée, tant pour le conserver de la chaleur, & garder de la puanteur des étables, d'autant que la paille attire à soy toutes ces imperfections. De plus, encores que vos prez soient fauchez, vous ne devez neanmoins sur la my-Septembre laisser à les faucher derechef, tant à raison du regain venu depuis que vous les aurez fauchez que pour l'herbage qui sera échapé à la faux en les fauchant.

Si par la cueillette de vôtre foin vous apperçevez que vos prez deviennent steriles, soit par vôtre negligence, que vous n'ayez pas été soigneux de les bien cultiver, ou par la vieillesse, d'autant que la terre se lasse quelquesfois : pour les renouveller usez du moyen qu'il faut à faire nouvelles prairies, ainsi qu'avons dit cy-devant au second Chapitre de ce Livre, ou bien si vous voyez que vous perdiés vos peines à renouveller vos prairies steriles, deliberés de les reduire en labourage, principalement celles qui sont seches, arides, & lesquelles produisent fort peu d'herbes, qui sont fort bien encroutées, & enracinées d'herbes plutôt malignes que profitables. Pour ce faire coupez en Avril le dessus & croûte de pré, avec petites beches en mottes longues d'une brasse & demi, larges de moitié, & épaisses de deux doigts: laissez secher au Soleil ces mottes huit ou dix jours restans cuites par la chaleur du Soleil, ajustez-les l'une sur l'autre, & prés l'une de l'autre, en façon de fourneau, puis mettez-y le feu avec force paille : étant brûlées, laissez-les rafroidir six ou sept jours, épandez les cendres d'icelles par tous les champs également : attendez quelque bonne pluye en May, pour unir & incorporer cette terre cendreuse : cela fait, labourez-la en Iuin, & incontinent aprés semez y du millet, puis du segle, enfin du metail & froment.

De l'Ozeraye. CHAP. VII.

TRois choses diligemment entretenuës & augmentées par l'assiduité du laboureur l'enrichissent sans grand travail: les prez, l'ozeraye, & la saulsaye: lesquelles par le moyen de l'eau qui selon les veines subterranées, courent legerement aux lieux gras & amandez de la descente des colines, arrousées des fleuves épais à l'entour, croissent naturellement chacun an, rendent grand profit à leur maître, pour nourriture de son bêtail, façon des cercles à tonneaux & liaisons d'iceux & encore pour le chauffage, & aisance des perches, marrin, pour les treilles & hayes d'appuy, & échalats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la saulsaye, que voulons & entendons n'être ailleurs posées qu'aux prairies, & fort bien éloignées des terres labourables: d'autant que leur ombrages est si nuisible aux fromens, lins, legumes, & autres grains, que jamais ne viennent beaux aux lieu où cét ombrage s'étend, au contraire les prairies en reçoivét grād profit tant à raison que l'herbe vient plus belle & gaillarde, qu'en elle n'est point ombragée, que aussi les feuilles de l'ozier, saule, aulne, & autres tels arbres tombans dessus les prez & s'y pourrissans, les rendét plus gras, & abōdans. L'ozier que les Anciens appellent saule amarine, ou viminale, propre à lier, ne

demandent approcher si prés de l'eau: mais veut être au declin de la vallée, & veut l'ozeray finir aux bords de la saulsaye, l'ozeraye doit être piquée à la ligne, en petits fossez entre deux lignes, & faut separer un brin de l'autre environ cinq pieds & demi, pour icy donner son épartement & étenduë. Elle ne veut l'ombre d'arbres, & aime fort le Soleil de Midy. Le franc ozier vermeil est de plus difficile culture, craint les gélées, & l'eau trop froide: le blanc & le verd, qui ne se ployent ny se fendent bien, sont de plus dure nature, & montent plus haut. Il sera bon de planter plus du franc que d'autre, & toûjours éviter l'ombre, & qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, la plus part de la saison: c'est pourquoy luy faut faire rayons par voye pour garder & entretenir l'eau. Il le faut labourer deux fois l'an pour le faire bien venir, à sçavoir à la my-May, & vers la fin de Novembre, incontinent aprés qu'il est cueilli, qui est aussi le tems de le planter.

Franc-ozier.

On luy fait plaisir de remuër la terre avec la besche, & luy renverser les mottes vers le pied quinze jours aprés la S. Michel, qui est le tems de le cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes grosses d'une brassée fraîchement, ou en celier, ou en cave, & si la saison est seche, par fois les arrouser par tout. Quelques-uns les effeuillent en cueillant pour faire bonnes cendres: autres leur laissent tomber les feuilles d'elles-mêmes, puis les recueillent pour le ménage, & en Hyver donnent le passe-tems aux valets de le refendre pour les panniers. Quelques-uns ne coupent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maître en son entier cinq ou six ans, qu'il faut renouveller & repiquer: car c'est la durée de la plante: le reste du tems la plante se seche, & le brin s'endurcit.

De la Saulsaye. CHAP. VIII.

AUssi la Saulsaye demande pareille culture que l'Ozeraye, parce que le saulx differe seulement d'usage, ou de grandeur & forme d'écorce, d'avec l'ozier: car le saulx est pour les perches, l'ozier (comme il a été dit) pour lier la vigne & les tonneaux. Le saulx est gros & plus haut élevé, l'ozier plus menu, & plus bas; la saulx a l'écorce de couleur de pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde jaune. Quoy que ce soit, le saulx demande lieu aquatique, & planté de cime taillée, ou bien de perches: les perches sont prises au dessus de bonne grosseur: mais toutesfois non plus grosses que le bras, & doivent être plantées tant avant qu'elles touchent la terre ferme, la taille de la cime peut être longue d'un pied & demi, & mise en terre, en la couvrant un petit. Ce que vous planterez de l'arbre doit être coupé sec: car s'il est coupé moüillé il ne profitera pas: C'est pourquoy à la coupe du saulx faut éviter jour pluvieux.

Le tems meilleur de planter les saulx est au commencement de Fevrier, ou à la fin de Ianvier que les grands froids sont rompus, qui endommage souvent le plant nouveau planté. Il est vray que dés le commencement de Novembre, il pourra aussi être planté & cueilli. Les plantes seront distantes l'une de l'autre de six en six pieds en échiquier, & cultivées les trois premieres années comme les nouvelles vignes.

Vous trouverez un plus ample discours de la Saulsaye au 6. Livre.

L'eau distillée de saule est bonnes à boire pour arrêter toute sorte de flux de sang: la decoction de ses feuilles, ou une lexive faite des cendres de son bois bûë fait mourir les sangsuës, qui adherent au gosier.

De l'Ormaye. CHAP. IX.

Vignes mariées à l'Orme.

TOus les Anciens faisoient grand cas de l'Ormeau, à raison des vignes, parce qu'ils marioient les vignes à l'Ormeau, comme même aujourd'huy l'on fait

encor

encor en Italie maintenant l'Orme est appliqué à autre usage necessaire à la Maison Rustique, aussi avons nous commandé au pere de famille qu'il fit planter un Ormaye au bout de son jardin fruitier, tant pour les rouës & essieux de charrettes & charruës, même pour le chauffage & autre usage, outre le plaisir que l'Ormaye apporte le long de l'Eté. Pour planter vôtre Ormaye choisissez une piece de terre grasse & moyennement humide (bien que cét arbre vient en toutes sortes de terroir) laquelle vous bescherez puis casserez diligemment les mottes, & reduirez toute la terre en poudre, & au nouveau tems la hercerez & applanirez : y semerez bien dru & épais de graine d'ormes, qui sera déja un peu rouge, & aura été long-tems au Soleil, toutesfois qu'elle ait encor de la substance & humidité naturelle : & la semerez de sorte que la terre en soit toute couverte : aprés jetterez par dessus de la terre fort menuë bien deux doigts de haut, & l'arrouserez un peu, puis couvrez la place de feurres ou rameaux & branches rompuës afin que ce qui sortira de terre, ne soit mangé des oyseaux. Et quand les scions commenceront à se montrer, ôtez ces feutres & rameaux, & arrachés mauvaises herbes bien soigneusement avec les mains, de sorte que les petites racines des ormes, qui encores sont tendres, ne soient arrachées. Il faudra que les quarreaux soient si bien ordonnez que celuy qui arrachera les herbes, puisse facilement toucher de sa main au milieu du rang. Car s'ils étoient trop larges, il faudroit en arrachant les herbes, fouler la terre avec les pieds, dont les jettons en pourroient avoir dommage. Puis quand les drageons auront trois pieds de long, les ôter de leur pepiniere & planter en autre terre, puis les transplanter. L'on peut aussi planter l'ormaye par petits drageons ou branchettes tirées des grands ormeaux, & ce beaucoup mieux en Automne qu'au nouveau tems : puis trois ans passez, la faut transplanter depuis l'Automne, que la terre commence à être moite, jusques au nouveau tems, & quand la racine peut être tirée sans laisser son écorce : vous pourrés planter les ormes de 40. en 40. pieds, & ne les toucher aucunement de deux ans aprés: lesquels passez, faudra foüir la terre tout autour du tronc, & élaguer & émonder avec le serpe de deux en deux ans. De l'ormaïe nous ne feront plus longue description, mais renvoïerons au 6. Livre, où trouverez en particulier assez amplement declaré comme il faut planter cét arbre, & en quel terroir principalement il vient.

De l'Aulnaye. CHAP. X.

L'Aulnaye n'est moins profitable à la Maison Rustique que l'ormaye, d'autant que le bois d'aulne sert beaucoup. Pour appuïer les fondemens des édifices qui sont bâtis aux fleuves, paluds, & étangs ; d'autant qu'il ne pourrit jamais dans l'eau, & à supporter les fardeaux.

L'aulnaye donc sera planté prés d'un ruisseau, en quelques prairies fort moittes & aquatiques : car l'aulne de sa nature sur tous arbres demande l'eau, & veut que ses racines soient dedans & plus bas que l'eau, autrement il ne prendra accroissement. L'aulne n'est semé: d'autant qu'il est sterile, & ne porte fleurs ny fruit : on le peut planter en deux manieres, ou de branches prises de gros aulnes, ou de racines vives, qui sont tirées des lieux humides avec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ses racines vives soient plus bas que l'eau, & par dessus couverte d'un doigt de terre: & cependant avant que les planter, faudra couper les branches à un doigt de la racine laquelle rejettera puis aprés plusieurs tiges. Cét arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant qu'il a grande moëlle, & jette beaucoup de bois en peu de tems. Vous pourrez bien faire une aulnaye en quelque lieu haut : mais non sans grand

peine à peu de profit, parce qu'il feroit befoin d'un continuel arroufement. Il vaut mieux que vôtre aulnaye foit en quelque lieu aquatique, comme nous avons dit, pour en avoir plaifir & profit. Voyez le 6. Livre. Ses feuilles recentes éteignent les inflammations, fuppofées fous la plante nuë des pieds, delaffent fort ceux qui font laffez d'avoir cheminé, pleines & toutes moites de la rofée du matin, épanduës en Eté parmy la chambre font mourir les puces. Son écorce fert à faire ancre, & à teindre en noir les cuirs.

DE L'ETANG, LA MARE, ET LA FOSSE A POISSON.

De la maniere de faire les viviers & étangs. CHAP. XI.

LE poinct principal d'une Maifon Ruftique eft n'avoir faute d'aucune chofe, tant pour la provifion du Seigneur, que pour le profit qui en peut venir. Le bon ménager donc ne fera peu de cas des poiffons, vû que d'iceux il peut tirer nourriture, & grand revenu: mais doit avoir quelque lieu de referve prés fa maifon, pour bâtir des étangs ou viviers, afin qu'au befoin il y puiffe trouver de la viande pour foy & pour fa famille, auffi prête qu'en un garde manger ou cuifine, outre la vente que tous les ans il pourra faire de fes poiffons. Donc pour placer fes étangs ou viviers il choifira joignant fa prairie quelque lieu maigre, & duquel il n'aura pû tirer aucun revenu, qui foit en terre ferme & fablonneufe, car tels lieux nourriffent fort bien le poiffon: encor que le limoneux & fangeux foit propre pour la tanche, la bourbette, le têtu, l'anguille, & autres tels poiffons glaireux: mais qui fera curieux de fa fanté ne peuplera fes étangs ou viviers de ces poiffons. L'étang fera bien affis, s'il eft continuellement rafraîchi par l'eau de quelque fontaine, ruiffeau, ou petite riviere courante dedans, qui chaffe dehors la premiere eau qui y étoit, & ne laiffe demeurer dedans fon clos: & pour ce regard, & s'il eft poffible que l'étang ait iffuë d'eau par quelque part; car par ce moyen l'eau fe renouvelle & rafraîchit plus facilement, & le poiffon s'y égaye, & y profite à vûë d'œil: au contraire, l'eau croupie & corrompuë luy donne mauvaife nourriture, & rend fa pulpe de mauvais goût & mal plaifant au manger. Il ne faut oublier cependant, à mettre des grilles d'airain ou de fer bien ferrées, & à petits trous aux conduits par lefquels l'eau entrera & s'écoulera pour empêcher le poiffon de fortir. Il fera bon que l'étang foit fort large & grand, afin que les poiffons qui y feront enclos, s'y égayent à leur aife, & ne fe fentent aucunement être enfermez: il fera bon auffi en ces étangs faire quelques recoins, comme petits pertuis & logettes dans une muraille, afin qu'il y ait lieu pour cacher & retirer le poiffon, durant les grandes chaleurs d'Eté: pourveu toutesfois que l'eau qui y fera entrée en puiffe fortir facilement.

Affiete des étangs.

Qui eft le gibier de l'étang. CHAP. XII.

CE qui recómande beaucoup un heritage, c'eft d'avoir aux champs le gibier, & le poiffon. Quant au gibier, il eft partie au bois & à la garenne, de laquelle nous parlerons en fon lieu: partie aux terres labourables, & de jafcheres, comme le liévre grand & petit, la perdrix, la caille, & l'aloüette: partie dans le bois, comme le cerf, la biche, le daim, le fanglier: & quant aux oifeaux, le ramier, le bifet, la tourterelle, la gelinotte, le pluvier, & autres. Or pour retourner à nôtre étang fon gibier (principalement d'oifeaux) eft le cygne, le heron, la beccaffe, & la beccaffine, le canard, farcelle, & hallebran, l'oye fauvage, & le butor. Encore il y a quant aux bêtes que les Anciens nommerent de double vie, c'eft à dire, qui vivent auffi bien dans les eaux que dehors, le loutre, le caftor (qui veritablement a la queuë chargée d'efcaille, ainfi que le poiffon) biévre, & le loir, aufquels nous ajoûterons la tortuë,

Gibier de l'étang.

Bêtes de double vie.

Tortuë.

delices

delices des Princes & grands Seigneurs : bien que la plus singuliere, & de plus grand saveur soit celle que l'on nomme Nemorale, & qui fait son terrier dans le bois, richesse des païs de Provence & Languedoc.

De quels poissons on doit peupler les étangs, mares & fosses à poissons.
Chap. XIII.

POur peupler vos étangs & viviers, il est besoin que vous regardiés soigneusement la nature du lieu : car en tous lieux ne se nourrissent indifferemment tous poissons : les lieux pierreux & de rochers, nourrissent bien les poissons de leur nom, que nous appellons saxatiles, comme truites, perches, loches, gardons, vendoises, goujons. Aux lieux limoneux & fangeux vivent & se gardent fort bien la tanche, la bourbette, le têtu, & l'anguille. Les lieux sablonneux, ou areneux, ne nourrissent pas mal le saumon, le brochet, le barbeau. C'est pourquoy, afin que nous parlions en general : Pour le regard du poisson d'étang, mares ou fosses les plus communs & qui mieux le peuplent, sont la carpe & le barbeau. Il est vray que le brochet en est de bon manger, si principalement est en eau vive & au travers de laquelle coure quelque fleuve : mais il y a ce danger, que c'est un tyran entre les poissons d'eau douce, & qui mange & devore le menu, tellement qu'à la pêche on ne rejette dans l'étang pas un de ses petits, ainsi que l'on fait des autres. Le menu poisson que l'on appelle blanc, sont la perche, vandoise, munier, chevesne, goujon, loche, menuisé, & veron, bien que les premiers soient de delices & requête pour les malades & gens delicats : mais le plus royal & delicieux est la truite, qui jamais ne se trouve qu'en eau courante, ou aux grandes fontaines. La saulmonniere est de grand delice, aussi a-t-elle la chair plus ferme & rouge, ainsi que le saulmon, dont aussi elle porte le nom. La tanche, la bourbette, & le têtu, sont des plus vils & limoneux, ainsi que l'anguille, qui toutesfois est singulere aux grands étangs : mais quelques-uns dédaignent l'anguille pour sa chair fade, & aussi que l'on dit qu'elle fraye avec le serpent ou la couleuvre, quoy qu'en soit, je la trouve aussi bonne en eau fort courante, que la lamproye & lamproyon, poisson venimeux en la mer, & quand il est entré dans les grands fleuves, comme la Loire, est d'assez ferme nourriture, sinon qu'il est visqueux, & de dure digestion, quelque bien accommodé qu'il soit.

Brochet tyran d'eau douce. *Poisson blanc.* *Truite.* *Saumonnere.* *Tanche.* *Anguille.* *Lamproye poisson venimeux en la mer.*

Les excremens de l'étang, dont l'on mange en forme de poisson, sont la reine ou grenoüille, & l'écrevisse, desquels le premier pris en sa saison, quand il n'est plus en fray, & bien apresté, donne gout de quelque petit poulet : l'autre charge plus l'estomach qu'il ne nourrit : toutesfois c'est au laboureur & fermier, comme une manne pour sa famille, qui aux jours de petites fêtes se donne plaisir à les prendre à la longue arbalette, & au manequin, comme aussi le petit poisson à la sauve, à la treule, & à la ligne : car le feu, la tonnelle, & l'appât sont defendus de tout droit. Il n'est sur tout que les rets & l'ameçon.

Excremens de l'étang *Reine, ou grenoüilles.* *Sortes de pêches defenduës.*

Qu'il faut curer le étangs, & avoir soin de la levée. Chap. XIV.

OR si vous voulez avoir profit de vôtre étang, ou de vôtre fosse, vous devez prendre soin de la mettre à sec de six en six ans, pour le moins de la curer de trois en trois ans, ôter roseaux, joncs & larges feuilles, que l'on appelle nymphée, & fleurs-d'eau : car cela empêche le poisson à s'égayer, le rend limoneux & de mauvais goût : il faut aussi chasser aux rats d'eau, ou les prendre avec l'engin : & au loutre, & au bieure, qui détruisent fort un étang. Encor faut-il que vous ayés soin que l'on ne tire pas souvent au gibier qui se

Chasser aux rats d'eau. *Ne tirer au gibier.*

fur l'étang. L'arquebuze fait mourir le poiſſon. trouvera ſur l'eau, avec l'arquebuze de chaſſe : car cela étonne le poiſſon, & le fait mourir bien ſouvent. Il y a auſſi d'autres moyens pour les prendre : & n'eſt ſi dangereuſe l'arbalete, ſoit à trait ou à boule. Il eſt vray, que l'arc à jalec eſt plus ſingulier, & fait bien autant de meurtre que le turquois, quand il eſt tiré de bonne grace & ſeure viſée.

Levée de l'étang. Le plus grand frais de l'étang eſt, l'entretient de la levée des deux côtez, & de la chauſsée avec ſa bonde, ecluſe, & foſſe de contr'étant, pour recevoir l'eau durant la pêche, & auſſi curer du limon & mauvaiſes herbes d'iceluy.

Mare & foſſe à poiſſon. Quant à la mare & la foſſe à poiſſons, elles doivent être ſouvent curées, repeuplées de nouveau, & rafraichies de menuë denrée : Auſſi le bon métayer eſt ſoigneux & diligent en la pêche de toûjours rejetter le menu dans l'eau : & ne le breſſer aucunement s'il peut : il eſt vray, que pour meilleur ménage, il pique à l'entour de ſa foſſe ou de ſa mare, force plançons de ſaux : aucuns y mettent l'aume & l'ormeau, pour le chauffage, de la maignée : autres le tremble & le peuplier, ſelon la diſpoſition de la terre.

De la nourriture des poiſſons d'étang, mare, & foſſe à poiſſon.

CHAP. XV.

IL eſt tres-certain que les poiſſons qui habitent en la mer ou aux fleuves & rivieres courantes, ont plus grande commodité de mangeailles, que ceux qui ſont enfermez aux étangs, mares, foſſes & viviers : car ceux qui ont liberté en pleine mer, & fleuves, trouvent toûjours quelque appât que leur apporte l'eau courante, outre la diverſité des petits poiſſons qui ſont la nourriture des grands : mais les autres detenus & enſerrez en un reſervoir, ne peuvent chercher aucune pâture : il ſera donc beſoin quelquefois de leur jetter toutes ſortes & menus poiſſons, boyaux, & entrailles des grands, figues tendres découpées, noix caſsées, cormes molles hoüillies, fromages frais, lopins de pain bis, quelque fruits hachez menu, toute ſorte de poiſſons ſalez, & autre ſemblable viande : car ſi le poiſſon n'eſt nourry & engraiſsé de la pâture que le pere de famille ou le fermier luy fera donner quand on le portera à la halle ou marché à poiſſon (car j'entens que le bon ménager faſſe profit du tout) ſa maigreur denotera aſſez qu'il n'aura pas été pris en pleine mer ou riviere en ſa liberté : mais en un reſervoir, qui luy ôte & rabat beaucoup de ſon prix.

Il ſera bon quelquefois d'épandre ſur l'eau des étangs & piſcines, des feuilles recentes de perſil : car telles feuilles réjoüiſſent & recréent les poiſſons malades.

De la pêche de toutes ſortes de poiſſons. CHAP. XVI.

LA pêche des poiſſons eſt diverſe ſelon les rivieres & lieux aquatiques où ils habitent, pareillement ſelon la diverſité des poiſſons : car autrement la pêche ſe fait à la mer, autrement aux eaux douces : autrement les grands poiſſons, autrement l'anguille, autrement le brochet, autrement la carpe eſt pêchée. Or parce que telle varieté de pêche ſeroit fort difficile & longue à décrire, nous laiſſerons cette connoiſſance à ceux qui ſont état de vendre & acheter des poiſſons : nous dirons ſeulement pour la commodité du pere de famille, que les matieres plus principales à prendre poiſſons, ſont au manequin, à la treule, à la ligne, aux rats, & à l'ameçon. Les rets apportent plus grande quantité de poiſſon : mais ils ſont de grand entretient : La treule au cas pareil : La ligne & l'ameçon, ſont plus ingenieux : mais moins fructueux.

Le tems commode de pêcher, en Automne, eſt apres le Soleil couché, principalement

ſement entre chien & loup, comme on dit : car lors les poiſſons dormaillant, peuvent être pris repoſans aux torches allumées & flambantes. Et en Hyver, le tems propre à pêcher eſt environ le midy : En Printems tout le long du jour, avant le Soleil levé, lequel Printems eſt le plus commode de tous pour la pêche, d'autant que lors l'eau étant tiede, & le poiſſon incité à generation, accourt du profond à la ſuperficie de l'eau, & vient le plus ſouvent au bord : le tems plus incommode de tous eſt l'Eté, principalement durant les jours caniculaires deſquels l'ardeur fait mourir le poiſſon, & contraint de ſe retirer au profond de l'eau : mais la pêche en Eté ſe doit faire toûjours de nuit. L'on doit avoir égard au vent qui ſoufle, quand on pêche, ſi quand le vent de Bize ſoufle, l'on tourne ſes rets contre le vent de Midy, autrement dit marin, ou de pluye : & au contraire, le vent de Midy ſoufflant contre la Bize : pareillement quand le vent de Zephire ſoufle, les rets doivent être tournez contre le vent Eurus, & au contraire : ſur tout la pêche ſe doit faire en tems tranquille & hors de tempête. *Tems pour pêcher.*

Pour aſſembler les poiſſons en un lieu : Prenez pouliot, ſerriette, origan, marjolaine, le poids de trois écus de chacun, écorce d'encens & myrrhe une once de chacun : griotte ſeche détrempée en bon vin, demy livre foye de pourceau rôty, graiſſe de chevre, aulx, de chacun une livre pilez chacun à part, & puis y adjoûtez ſablon delié, & une heure ou deux avant apâterez le poiſſon de cette mixtion, & avec les rets environnez le lieu où ſera le poiſſon. *Pour aſſembler les poiſſons en un lieu.*

Pour prendre toute ſorte de poiſſons ; Prenez graiſſe de brebis, ſeſame brûlé, aulx, origan, thym, marjolaine ſeche, de chacun aſſez competamment, & les pilez avec mie de pain & vin, donnez de ce mélange aux poiſſons. Ou bien prenez griotte ſeche, & la broyez, & en faites pilules pour donner aux poiſſons. Ou bien faites un appât avec chaux, vin, fromage vieil, & ſein de bellier que vous jetterez dans l'eau, vous verrez les poiſſons incontinent accourir deſſus l'eau. Les pécheurs pour prendre à la ligne des petits poiſſons, accrochent à l'ameçon des petits vers de terre, deſquels les poiſſons ſont fort friands. Autrement, prenez cocque de Levant, cumin, vieil fromage, facine de froment, petriſſez le tout enſemble avec vin, formez petites pillules auſſi groſſes que pois, jettez les dans la riviere lors que l'eau ſera tranquille : tous les poiſſons qui gouteront de cette confection comme enyvrez & ſtupides, accourront au rivage de l'eau, ainſi pourront être pris avec la main ; ou bien faites confection avec racine d'ariſtolochie ronde contuſe, ou pain de pourceaux & chaux : jettez ſur l'eau quelque portion de cette confection, les poiſſons y accourront incontinent, en ayant goûté mouront ſoudainement. *Pour prendre toute ſorte de poiſſons.*

Pour prendre des petits poiſſons : Prenez chair d'eſcargot ſans la queuë, & de cela faites amorceure & n'en mettez pas plus que d'un eſcargot à la fois : ou bien prenez chair & ſang de veau bien broyée, mettez la en un vaiſſeau, & la laiſſez ainſi par l'eſpace de dix jours : puis en uſés pour amorcer. Autrement prenez griotte ſeche, & la broyez, & en faites pillules, leſquelles baillerez aux poiſſons. *Pour prendre les petits poiſſons.*

Pour amorcer des tortuës ; Prenez ſel ammoniac, une once : oignon le poids d'un écu : graiſſe de veau, le poids de ſix écus, faites pillules en forme de feves, & les baillez aux tortuës, & d'elles mêmes viendront à l'odeur, & ſe prendront. *Pour amorcer des tortuës.*

Pour les ſeches ; Prenez lie de fort vin, & la mêlés avec huile, & en jettez au lieu où vous connoîtrez que la ſeche aura laiſsé ſon encre noir : & elles viendra au lieu où l'huile ſera : & ainſi vous la pourrez prendre. Ou bien prenez ſel *Pour prendre des ſeches.*

armoniac deux onces, beurre de chevre une once : pilez le tout, & en faites des petits pains mols : & de cela frottez-en quelque graine ou petits linges qui ne soient point frangez : car ainsi les seches paîtront à l'entour, & n'en bougeront, & incontinent les prendrez.

Pour pécher des loches. Pour prendre des loches ; Prenez son de froment deux livres, lentilles entieres demie livre, mêlez le tout ensemble, & les broyez avec saumure en suffisante quantité : puis ajoûtez demy livre de sesame, & de cela vous en faut jetter deçà & delà : car aussi-tôt que vous l'aurez jetté, tout le petit poisson y accourra ; & d'avantage, ils s'assembleront en un lieu, encore qu'ils soient 600. pas loin. Ou bien prenez sang de bœuf, de chevre, de brebis, & de pourceau, & la fiente qui est aux petits boyaux d'iceluy, thym, origan, pouliot, sariete, marjolaine, ail, & lie de bon vin, autant d'un comme d'autre, graisse ou moëlle desdits animaux, tant que vous verrez qu'il y en aura assez : pilez chacun à part : puis les mêlez ensemble, & en formez des pillules, que vous jetterez au lieu où vous voudrez assembler les poissons une heure auparavant, puis jettez les filets. Autrement, prenez du sang de chevre noire, lie de bon vin, farine d'orge, autant d'un comme d'autre, broyez le tout avec un poulmon de chevre découpé bien menu, faites-en des pillules pour en user à la façon des susdits. Autrement prenez aulx demy livre, sesame brûlé autant, pouliot, origan, thym, marjolaine, sariette, staphysagre sauvage, de chacun quatre onces, farine d'orge une livre, de la frementée autant, écorce d'encens deux onces : mêlez-le tout ensemble avec son, & en donnez aux poissons.

Pour pécher des perches. Pour prendre des perches, la perche ne se prend pas facilement aux rets, ny à la nasse : mais plûtôt avec amorce propre, encore en eau troublée. C'est pourquoy il faudra faire amorce avec foye de chevre, & en amorcer l'ameçon, ou bien prenez papillons jaunes qui volent, fromage de chevre, de chacun demy once, opopanacis le poids de deux écus, sang de pourceau demy once, de galbanum autant, pilez bien le tout & mêlez ensemble, & versez par dessus de gros vin pur, & en faites de petits pains, comme si vous vouliez faire des parfums, & les sechez à l'ombre.

Pour prendre des saumons. Pour prendre des saumons tant de riviere, que de mer : Prenez testicules de coq une once, de noyaux de pommez de pin brûlez, deux onces, pilez le tout ensemble jusques à ce qu'il soit redigé en farine : Autrement prenez graine de ruë sauvage, & graisse de veau de chacun une once, sesame, deux onces, pilez-le tout, & faites petits pains, desquels vous userez.

Pour prendre des truites. Les truites, qui sont une espece de saumon, se prennent avec la main étant retirez dedans leur caverne, ou avec les rets ou nasses, à la lumiere de la chandelle.

Le goujon est pris à l'ameçon ou treule : La carpe est pêchée avec le rets, l'ameçon & nasse, mais bien souvent trompe le rets, enfonçant la tête dans le limon ou bourbier auquel elle se plait.

Fin du quatriéme Livre.

LA

LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQVIE'ME.

DES TERRES LABOURABLES.

De L'arpentage & mesurage des terres, de quelque sorte & forme qu'elles soient.

Les mesures communes pour arpenter. CHAPITRE I.

ENcores que l'art de mesurer & arpenter les terres appartienne plus aux Geometres qu'aux laboureurs ; même, que comme les maîtres Massons & Architectes, qui doivent sçavoir les mesures & dimensions, ne daignent jamais mesurer les bâtimens qu'ils ont faits & ordonnez, mais laissent cét œuvre à ceux qui font profession de mesurer ; aussi semble que ce ne soit l'office d'un laboureur d'arpenter ses terres, plûtôt de ceux qui exercent tel métier. Toutesfois, nous ne voulons que le maître de nôtre maison de campagne ignore aucune chose de ce qui luy peut servir, pour l'enrichissement de son ménage, j'ay trouvé bien raisonnable, avant que de passer outre au discours proposé, du labeur des terres à grains & legumes, d'expliquer familierement quelques regles d'arpenter, communes en nôtre France, desquelles le fermier pour sa commodité, & en cas de necessité se pourra aider.

Donc pour entrer en propos, toutes terres, soient prez, vignes, bois, Isles d'eaux courts, jardins, terres à grains, places, chams, & autres tels lieux sont arpentées, & mesurées en France par pied, toise, & perche. Le pied par toute la France contient reglement douze poulces : le poulce contient douze lignes, & doit égaler en longueur douze grains d'orge bien nourris joints ensemble en large ou en long : La troisiéme partie du pied est appellée dour : La quatriéme partie est appellée quart : La toise & la perche se mesurent par pied : mais combien de pieds l'une & l'autre doit contenir, n'est si assuré, reglé, ny certain par toute la France, que de la mesure du pied, pour la verité des mesures, dont non seulement les diverses contrées de la France, comme Bretagne, Normandie, Gascogne, Poitou, & autres païs François ; mais aussi les lieux situez en l'Isle de France, & voisins, voire proche de Paris se servent, de façon qu'en d'aucuns païs, la toise contient 6. pieds 8. pouces, & la perche 20. pieds : En d'autres la toise contient 7. pieds & 4. pouces, & la perche 22. pieds : En plusieurs la toise contient 6. pieds : & la perche 18. pieds : En d'autres la toise contient 6. pieds 5. poulces & demy ou environ ; & la perche 19. pieds : un dour, qui sont 4. poulces : il est vray que comme il est reglé par toute la France, que le pied contient 12. poulces, aussi il est assuré & inviolable que la perche contient 3. toises : C'est pourquoy sans avoir grand égard à la toise (qui à la verité est mesure plus propre pour les massons & architectes que pour les arpenteurs des terres) à bien arpenter toute sorte de terres, il faut se contenter de 2. mesures principales, pied, & perche, sans omettre les poulces, quarts, & dours qui sont partie du pied. Qui plus est

Les mesures en France appellées mesure de Roy, Pied de Roy. Poulce. Dour. Quart. Perche. Toise. Perche.

d'autant que les pieds, toises & perches qui sont petites mesures, & desquelles resulteroit un nombre quasi infiny, ou pour le moins trop facheux, & difficile à compter quand il est besoin de mesurer, arpenter un bois, prez, places, isles, & terres labourables, & autres tels lieux de longues étenduës, outre le pied, toise, & perche, l'on se sert d'une autre mesure, que les François appellent Arpent : Les Bourguignons, Champenois, & plusieurs autres, Iourneau, pris du mot Latin *Iugerum*, qui est autant de terre que deux bœufs ou chevaux accouplez & mis sous le joug, peuvent labourer en une journée. Les Normands Acre, pris du mot Romain *Actus*. Laquelle mesure resulte de plusieurs perches ajoûtées ou multipliées ensemble, comme les perches resultent de plusieurs pieds multipliez ; il est vray, que tout ainsi que les perches ne contiennent par toute la France qu'un certain nombre de pieds, aussi l'arpent n'est d'un nombre asseuré de perches : mais autant de païs, font quasi autant de sortes de mesures d'arpens. Qu'ainsi en France l'on peut remarquer entre plusieurs autres quatre sortes de mesures plus accoûtumées d'arpens : La premiere est, celle du Roy, dont s'aide ordinairement à arpenter ses bois, qui est de 22. pieds pour perche, 12. pouces pour pied, & cent perches pour arpent : La seconde est plus commune, de 20. pieds pour perches, 12. pouces pour pied, & cent perches pour arpent. La troisiéme moins commune est de 19. pieds, un dour, qui font pieds pour perche, 12. pouces pour pied, & cent perches pour arpent. La quatriéme est la plus commune de toutes, 18. pieds pour perche, 12. pouces pour pied, & cent perche pour arpent : pour tant de diversitez de mesures d'arpent, l'Arpenteur ne laissera pas de bien conduire son œuvre, ains avant que commencer à arpenter s'enquêtera quelle mesure l'on tient à la coûtume de païs, au lieu où il est appellé pour arpenter. Il faut sçavoir que l'arpent peut être divisé en plusieurs parties. Demy arpent, tierceau, quartier, demy quartier, demy tierceau qui contient chacun à proportion, ce que tout l'arpent contient.

Arpent. Journeau. Acre.

Des instrumens, & gens necessaires à l'Arpenteur.

L'Arpenteur doit être garny de dix ou onze fleches, autrement dites brochettes ou affiches, parce qu'on les met en terre pour conduire la chaine, faites de bois, garnies au bout d'en bas d'un bout pointu de fer, longues de deux pieds ou environ : grosses toutes dix ou onze ensemble, tant qu'un garçon de quinze ans les puisse tenir aisément en son poing. Nous avons dit qu'il en faut dix ou onze, sçavoir, dix quand l'Arpenteur se sert du bâton de Geometrie, au lieu d'une fléche, ou onze quand il ne se sert point de son bâton. Le second instrument fort necessaire à l'Arpenteur pour être bien asseuré des mesures, à sçavoir des pieds & perches & nombre d'icelles, est la chaine faite de fer de rechard, plûtôt que de corde (d'autant que la corde s'étend, & ne retient toûjours sa longueur) assez forte & grosse, distinguée par des petites doubles émaillées, longues d'un pied ; afin qu'elle se puisse ramasser plus facilement tout en un, laquelle doit être longue d'une perche, selon la coûtume de mesurer en France, ou de 2. ou 3. perches, selon l'avis de l'Arpêteur & la coûtume du païs aussi en chacũ de ses bouts un anneau, ou une boucle large pour y passer aisément le doigt du milieu de l'Arpenteur & de son aide, si bien que leurs doigts y puisse joüer librement : ladite chaîne doit être marquée par tiers & quarts de quelques mailles differentes aux mailles de la chaîne, afin de reconnoître lesdits tiers & quarts. Et quant à l'Arpenteur, il doit avoir 3. ou 4. pieds de chaîne de reserve dans sa poche, ou petit sac de cuir

cuir : afin d'alonger sa chaîne si besoin étoit : pour s'en aider au cas que sa chaîne vint à rompre.

L'instrument principal de l'Arpenteur pour bien asseurement trouver la forme de la terre qu'il doit arpenter, si elle est quarrée, balongue, ou de telle autre forme, pour discerner la longueur & largeur d'icelle, pour reduire toute sorte de terre & de quelque forme qu'elle soit en quarré, & pour bien dresser & commencer ses mesures, est l'esquierre, qui est un instrument fait de fer, ou de bois, ou de bresil, équarré, ou arrondy, distingué justement & également en huit portions, ayant forme de lignes droites, & les plus deliées & tenuës que sera possible : car tant plus seront tenuës & deliées, tant plus seures sont-elles. Que cét esquierre ait en son milieu un rond en forme d'anneau assez épais, percé de son long d'outre en outre de huit lumieres. L'Arpenteur fera sa visée ou clin dœil pour discerner la longueur, largeur, & autre telle forme de terre qu'il doit arpenter : faut aussi que justement au milieu de la hauteur de ce rond de l'esquierre y ait un trou, dedans lequel le bâton de l'Arpenteur puisse être receu, afin de soûtenir ledit esquierre, & le rendre de telle hauteur que sera besoin l'Arpenteur pour commodément faire sa visée sur la terre : Il sera bon aussi,

non toutesfois beaucoup necessaire, que sur ce rond il y ait une montre pour discerner les heures du jour si besoin étoit, & pour connoître de quelle part est le midy.

Vous voyez en cette figure l'esquierre, & le bâton à part.

Bâton de Geometrie.

Le bâton qui soûtient l'esquierre est appellé bâton de Geometrie, qui doit être de bois fort droit, long de 6. pieds ou environ, gros mediocrement pour être portatif & tenir en la main, ayant le bout d'en bas pointu, & garny d'un bout pointu, de fer fort dur & épais pour être mis dans terre, le bout d'en haut garny d'une virole de fer ou de cuivre, & d'un petit pivot ayant forme de vis au dessus, & au bout de cette virole, pour recevoir & tenir serré l'esquierre & applique, afin qu'elle ne se bouge, ne tremble ou s'ébranle au vent, quand un grand vent & impetueux souffle, lors que l'Arpenteur execute son œuvre. Le bâton doit être de son long marqué de marques de pieds, demy pieds, quarts, & tiers de perches.

L'Arpenteur doit être garny de deux sortes de tablettes : une qui soit faite d'ardoise assez épaisse, avec une petite touche attachée au bout d'un lacet, qui

soit

soit de même ardoise, afin qu'il ne grave point ladite ardoise en faisant son calcul: L'autre tablette sera de bois, ou autre matiere semblable, telles que sont celles que l'on apporte d'Allemagne, ayant une touche de cuivre qui servira audit Arpenteur pour mettre par écrit les tenans & boutissans, & le contenu de la piece de terre qu'il aura mesurée.

Il doit aussi avoir deux hommes, à sçavoir un aide pour aller devant luy porter un bout de la chaine, & planter les dix ou onze fléches, & celuy qui fait arpenter sa terre, ou quelqu'un pour luy, qui doit montrer audit Arpenteur les bornes & limites de ladite piece, soit terres, ou bois, ou prez, ou autre telle place.

Comme l'Arpenteur doit executer son œuvre.

L'Arpenteur donc étant fourni de tous les instrumens susdits servans à l'arpentage, & assisté de deux hommes pour luy servir à faire son devoir, doit avant que commencer & passer outre, s'informer soigneusement de la maniere, façon & coûtume de mesurer, du lieu auquel il sera mandé: de quelle longueur doit être sa chaine: combien de perches contient l'arpent en ce païs-là, & la perche combien de pieds, comme nous avons dit cy-dessus, autant de païs, autant de sortes de mesures: outre cela, étant bien enseigné & instruit des separations, bornes & limites de la piece de terre qu'il veut arpenter, doit ôter ou pour le moins bien trousser son manteau, se mettre à l'un des bouts de ladite piece de terre, ou bois, ou pré, ayant les flèches attachées toutes ensemble à sa ceinture, du côté gauche, & son esquierre penduë à un petit crochet à sa ceinture du côté droit: & mettre dans terre son bâton de Geometrie, accommoder & assurer son esquierre au bout dudit bâton, à l'endroit où est le petit pivot, bailler à son aide les dix flèches qu'il a attachées à la ceinture, du côté gauche, puis la tête panchée, viser au clin de l'œil, au travers & par dedans les lumieres de ladite esquierre la forme & la longueur par un côté de l'esquierre, puis la largeur, par l'autre côté de ladite esquierre (sans bouger ny tourner aucunement l'esquierre hors de dessus le bâton) de la piece de terre qu'il veut arpenter; il est vray, qu'il n'aura besoin d'esquierre ny de bâton, si la piece est quarrée, ou de petite étenduë, d'autant que sans esquierre luy sera facile de discerner la forme de la terre: mais il s'aidera seulement de ses flèches, qu'il baillera à son aide, & de la chaisne de laquelle il tiendra un bout par sa bouche, & baillera l'autre à son aide qui ira devant, pour mettre les flèches à chaque bout de la chaîne, tous deux usans de cette forme. L'aide ira devant, & le premier tiendra dedans sa main gauche les dix flèches toutes ensemble, & en laissera onze à son maître Arpenteur pour mettre au lieu où il commencera son arpentage (si davanture l'Arpenteur au lieu de flèche n'aime mieux se servir de son bâton) ledit aide tiendra l'un des bouts de sa chaîne par son anneau, avec le doigt du milieu de la main droite, sans en être incommodé: & mettrez dans terre une des flèches au bout de la chaîne étenduë de son long: ledit maître Arpenteur suivra celuy qui levera la flèche que son aide aura mise dans terre, puis ledit aide passera outre portant toûjours la chaîne, mettant une flèche au bout d'icelle, laquelle flèche le maître Arpenteur levera, & tous continueront ce soin, l'un à mettre les flèches, & l'autre à les lever, jusques à tant que l'Arpenteur aura recueilli & amassé toutes les dix ou onze flèches qui seront dix perches: chaque flèche remarquant le bout de la chaîne, laquelle doit contenir une perche, comme nous avons dit cy-devant: par ainsi les dix flèches ainsi levées montreront qu'il y aura d'un bout de terre à l'autre dix perches. Cela fait, tous deux irons

aux deux autres bouts de ladite piece de terre & feront semblablement comme du premier. Ou bien l'Arpenteur ayant mesuré d'un côté long, mesurera le large, & laissera l'autre côté long & l'autre côté large, ayant prevû par son esquierre que la piece de terre qu'il mesure est quarrée s'il n'aime mieux pour assurer & contanter son maître, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. Dont adviendra que si la piece de terre ou de bois par exemple, a de bout à autre de tous les côtez dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à sçavoir dix par dix. Ils auront la somme totale des perches du quarré, qui seront cent perches qui est un arpent: par ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu là contiendra un arpent. Aussi au cas que la terre fût plus spacieuse, & de plus longue étenduë que dix perches en quarré, continueront ce mesurage, & passeront outre de bout à autre, content se qui sera de surplus, & reduisant toûjours tout ce qu'auront mesuré avec leur chaîne à cent perches pour arpent. Voilà le moyen facile pour mesurer les terres, bois, & autres lieux de petite étenduë & quarrée en quoy n'est grand besoin d'esquierre : mais si la piece de terre ou de bois, ou d'autre tel lieu est de grande étenduë, & de droit fil de tous côtez, comme de cinq ou 600. arpents ou plus, il sera besoin que l'Arpenteur s'aide de son esquierre, pour mettre son bâton de Geometrie à l'un des bouts de ladite piece, & accommodera au bout d'en haut d'iceluy bâton son esquierre, visera au travers des lumieres dudit esquierre, l'autre bout de la terre, si la vûë & l'étenduë de ladite terre le peuvent permettre, sinon si loin que sa vûë portera, auquel endroit directement où regardera la ligne droite de l'esquierre, envoyera son aide, ou un autre homme mettre un diametre, à sçavoir un échalas ou perche, ou jasson, ou autre certaine marque : tellement distante que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piece, dont il fait voir sa visée : voire plusieurs diametres en plusieurs lieux, toûjours regardans directement le premier diamettre, au cas que la piece de terre fût de plus longue étenduë, & qu'un diametre seul ou deux ou trois n'y puissent suffire pour ne pouvoir être vûs ny discerner à l'aise par ledit Arpenteur. Le diametre ou les diametres ainsi mis, serviront à l'Arpenteur pour mieux & plus facilement arpenter la piece, étant quasi divisée en plusieurs portions égales. Si c'est une piece de bois taillis qu'on veuille arpenter, il faudra que l'Arpenteur & deux ou trois bucherons, coupent & abatent quantité de ce bois taillis, pour faire voye de telle largeur, que l'Arpenteur & son aide puissent passer aisément. Si c'est un bois de haute fustaye de longue étenduë, les gros arbres serviront de diametres : sans y mettre échalas pour y faire diametres : s'il est de petite étenduë, il ne sera besoin de diametres. Ainsi l'alignement fait, & les diametres ainsi mis, & parvenus jusques à l'autre bout de la piece de terre, l'Arpenteur baillera à son aide les dix flèches, retiendra l'onze, ou au lieu d'icelle se servira de son bâton, & tiendra l'un des bouts de la chaîne avec le maître doigt de la main dextre, & son aide tiendra l'autre bout de ladite chaîne avec le maître doigt de la main dextre, & aura dans la main gauche les dix flèches ensemble, desquelles en mettra dans terre une à chaque bout de la chaîne étenduë ainsi que nous avons dit. Vous voyez en la suivante figure de quelle façon l'arpenteur & son aide executent l'arpentage.

La maniere de reduire toutes ſortes de terre en quarré à l'arpentage.

OR d'autant que toutes terres ne ſont d'une même forme : auſſi les méſures n'y peuvét être accommodées de même façon : c'eſt pourquoy pour en parler en general, faut noter que tous lieux ou ſont quarrez, ou plus longs que larges, que l'on appelle balongue, droits ou inégaux, tant en longueur qu'en largeur que l'on appelle balongues cornus, ou en forme d'un coin, à ſçavoir, longs également: mais larges inégalement, ou en triangle égal, ou en triangle inégal, ou ronds ou en demi cercle, ou en arc, ou ils ont pluſieurs angles & coins, ou ils ont pluſieurs figures entremêlées, ou ils ſont enclavez l'un dedans l'autre : pour tous leſquels lieux bien & aſſurément meſurer, faut les reduire au quarré, qui eſt comme la regle de Policlete pour bien meſurer toutes terres & places : la meſure du quarré eſt bien facile comme avons dit, à ſçavoir, pareil nombre de perches de tous côtez, qui eſt dix perches à l'arpent François, leſquelles multipliées par ſoy-même, qui eſt dix par dix, font la ſomme totale des perches de l'arpent François, qui ſont cent perches, à dix-huit pieds pour perche.

Terre plus longue que large, mais de longueur égale & de largeur égale de deux côtez.

Si donc la terre eſt trouvée par le meſurage qu'en a fait l'Arpenteur, plus longue que large, ayant toutesfois les deux longueurs égales, & les deux largeurs auſſi égales, que l'on appelle balongue droite, pour la reduire en quarré, faut ſe ſouvenir (ou bien avoir mis par écrit en ſes tablettes pour mieux s'en ſouvenir) le nombre des perches de la longueur,& celles de la largeur, & multiplier la longueur par la largeur, bon les perches de la longueur par les perches de la largeur: par exemple, ſi l'Arpenteur a trouvé en la longueur égale d'une terre, vingt-cinq perches & en largeur égale quatre perches : il multipliera vingt cinq par quatre & dira quatre fois vingt-cinq ſont cent : Cette terre donc contient cent perches, & par conſequent un arpent à cent perches pour arpent, dix-huit pieds pour perche : En pareil cas, ſi la longueur eſt moindre ou plus grande, la large moindre ou plus grande que le nombre de la longueur & largeur multiplié enſemble fut moindre ou excedant l'arpent, fera ſon calcul à propotion, ſelon le nombre moindre ou plus grand des perches tant de la longueur que de la largeur:comme per exemple : ſi l'Arpenteur a trouvé en la longueur d'une terre trente-ſept perches & demi, & en la largeur une perche ; il multipliera trente-ſept perches & demi par une, & dira que cette terre contient trente-ſept perches & demi, qui ſont quartier & demi d'un arpent à cent perches pour arpent, & dix huit pieds pour perche : par même moyen, ſi la terre a de longueur dix-ſept perches, & de largeur deux perches, ſix pieds, en multipliant dix-ſept perches par deux perches, ſix pied, il trouvera un quartier & demi deux perches trois pieds d'arpent : à cent perches pour arpent, & dix-huit pieds pour perche.

Terre inégale de tous les côtez appellée balongue cornuë.

Si la terre eſt trouvée par l'arpentage qu'en aura fait l'Arpenteur être de balongueur, comme c'eſt à ſçavoir inégale tant en longueur des deux côtez qu'en largeur, que ſi l'un des bouts fût plus large que l'autre, & l'un des côtez plus long que l'autre, faut ſe ſouvenir, ou pour s'en mieux ſouvenir mettre par écrit en ſes tablettes le nombre des deux longueurs, & celuy des deux largeurs inégales, puis reduire les deux longueurs, comme auſſi les deux largeurs en égalité, enfin multiplier la longueur égale par la largeur auſſi égale, comme par exemple, ſi l'un des bouts larges d'icelle contient quatre perches, & l'autre bout deux perches ſeulement,& l'un des côtez de la longueur contient ſeize perches & l'autre dix perches, pour mettre & reduire la choſe en quarrure, faut des deux perches dont l'un des bouts large ſurmonte l'autre, prendre la moitié,à ſçavoir une perche, & l'ajoûter avec les deux perches de l'autre bout, ainſi ſeront trois perches de chacun bout large : Et des ſix perches dont l'un des côtez longs ſurmonte l'autre, en prendre auſſi la moitié qui ſont trois perches : & les ajoûter avec les dix, ainſi ſeront treize perches de chacun côté long ; puis prendre le nombre d'une largeur ainſi égalée à l'autre, qui eſt deux perches, pour multiplier une longueur auſſi égalée à l'autre, qui eſt treize perches, & conter trois fois treize ſont trente-neuf, l'on aura trente-neuf perches qui font un quartier & demi avec une perche & demi, d'un arpent, à cent perches pour arpent, & dix-huit pieds pour perche ; faut tenir cette regle en toutes choſes de balongue cornuë, que le bout & côté qui contient le plus, ſe couvre le moindre, & faire qu'ils ſoient en nombre pareil pour les ramener à la quarrure.

Terre en forme de coin.

Si la terre eſt en forme d'un coin, à ſçavoir longue également des deux côtez, & l'un des bouts plus large que l'autre, comme par exemple,longue de vingt perches, & large par un des bouts de ſept perches, & de l'autre trois,alors il faudra aſſembler les deux largeurs, qui feront enſemble dix perches, prendre la

moitié

moitié de cela, feront cinq pour multiplier la longueur, puis conter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui font un arpent, à cent perches pour arpent, & dix-huit pieds pour perche.

Si la terre étoit en triangle, ayant trois côtez égaux, faudra tenir cette regle qui eſt de ſçavoir combien de perches il y a en chaque côté du triangle, puis multiplier le nombre d'un côté par le nombre de la moitié de l'autre côté : ce qui reſultera, ſera le nombre total des perches du champ. Ie ſuppoſe que le champ de Trigone égal ait dix perches de châque côté, je multiplieray le nombre d'un côté par la moitié du nombre de l'un des autres côtez, à ſçavoir dix par 5. qui ſont 50. perches, qui eſt premierement demy arpent, & cent perches pour l'arpent 18. pieds pour perches, & 12. perches pour pied. *Terre en triangle.*

Si la terre avoit la forme d'une tête de bœuf : c'eſt à dire, de deux trigones égaux joints enſemble, & que châque côté, continue 20. perches, je multiplieray le nombre d'un côté par le nombre de l'autre côté, à ſçavoir, 20 par 20. & diray 20. fois 20. perches, ſont 400. perches 400. perches valent 4. arpens, à cent perches pour arpent, 18. pieds pour perches. *Terre ayant la forme de deux trigones.*

Si la terre étoit ronde en la forme d'un cercle, il faut diviſer ladite rondeur en 2. diametres, qui faſſent quatre quars égaux d'iceluy rond : ſçavoir le nombre des perches de châque quart, puis multiplier un quartier par l'autre, la ſomme qui proviendra de la multiplication ſera la ſomme de toute la rondeur de la terre : par exemple, chaque quart du rond contient 20. perches, nous multiplierons 20. par 20. feront 400. ainſi ſeront 4. arpens que cette terre ronde contiendra, à cent perches pour arpent, dix-huit pieds pour perche, douze pouces pour pied. *Terre de forme ronde.*

Si la terre eſt d'une forme entremêlée de pluſieurs figures, le meilleur ſera, de reduire par le moyen de l'eſquierre toutes ces figures differentes en figures quarrées, & en icelles rechercher le nombres des perches, & ajoûter leſdits nombres l'un avec l'autre : Et ſi les reduſans en figures quarrées, vous empruntez quelque choſe, il faudra deduire le nombre de ce que vous aurez emprunté ſur le nombre total que vous aurez recueilly, par ce moyen vous aurez le nombre entier de la terre. *Terre entremêlée de pluſieurs figures.*

Si la terre eſt enclavée dedans quelque autre terre, il faut tout meſurer enſemble, puis ôter l'enclaveure, & ſeparer l'une d'avec l'autre, & la meſurer à part. *Terre enclavée.*

Voilà ſuccinctement ce que le laboureur doit connêtre à meſurer les terres : S'il luy arrive quelque arpentage de plus grande conſequence, il doit avoir recours aux maîtres arpenteurs.

Quel eſpace & étenduë doit avoir la terre labourable. CHAP. II.

SI vous voulez que vos terres à grains ſoient belles à voir, aiſées à labourer & de grand rapport, partiſſez-les en pluſieurs pieces qui ſoient quarrées, & n'ayent chacune plus haut de 40. perches en longueur, ny moins de 30. ou 25. & au cas que la commodité du lieu ne permît que les puiſſiez faire quarrez, faites-les balongueur, non toutes-fois de plus longue étenduë que deſdites 40. perches : car outre une infinité d'autres incommoditez & pluſieurs qui s'enſuivent des champs cours, & de peu d'étenduë, encore ce profit y eſt bien grand, c'eſt que les bœufs & chevaux y labourent avec moins de travail & fatigue, d'autant qu'ils s'éjouïſſent & reprennent haleine étant au bout du ſillon : mais auſſi lors que le laboureur nettoye & decharge ſon ſoc de terre, puis le tranſporte pour commencer l'autre raye & ſillon, faites que vos terres ſoient unies : car outre le plaiſir que vous aurez de les voir d'un bout à autre, encores elles ſeront aisées à être labou-

rées, fumées, & semées : fossoyez les tout autour, ou pour le moins les 2. côtez de fossez : tant pour faire écouler l'eau des pluyes, qui s'y pourroient arrêter que pour empêcher les traverses aux passans. Ne plantez ny dedans ny à l'entour de vos terres à grain aucuns arbres, pour crainte de leur ombrage, étant assuré que tant plus elles seront à decouvert tant plus elles auront la jouïssance du Soleil & des vents qui les déchargeront de la poussiere, defendront le plus souvent des neiges, broüillars, & tempêtes. Et au cas que vôtre plaisir fut de planter quelques arbres, n'y plantez autres arbres que des saules, ou autres tels qui ne soient beaucoup ombrageux : jamais peuples, tremples, ny aulnes, l'ombrage desquelles n'est seulement dangereux & nuisible aux champs labourables ; mais encore par leurs grandes & grosses racines, attirent à soy le meilleur suc, succent la graisse de la terre, & en ostent le meilleur au grain qui est semé.

Combien de façons demande la terre labourable. CHAP. III.

Iaschere. Restibule. Relais. Terre non cultivée.

DOncque pour vous dire succinctement le labeur des terres à grains & legumes, entendez en general, que les façons des terres labourables sont diverses, selon les lieux & situations d'icelles, ainsi que nous avons dit : mais quoy qu'il en soit, & en quelque terroir qui se puisse décrire, il faut que les premieres façons à la jaschere (les Anciens leur donnoient le nom de champ restibule & de relais) soient d'épierrer par tout bien uniment avec le rasteau, ou autrement: car la terre en soy n'étant cultivée, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, comme les restes du fumier consumé, & alteré jusques au 5. degré de chaleur. Et il ne faut pas douter que la terre franche, quand elle ne devroit produire que des fenuës, de chiendent, mourron, mercuriale, chardon de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pavot rouge, aveneron, verveine, aubifoins, cornuette, ou autres telles herbes inutiles, sans omettre la nielle, l'yvraye, & ce que l'on nomme arrête-bœuf, ou pour le moins la fumeterre & la hannebanne, encore sera-elle quelque chose, telle en y a qui produisent d'elles-mêmes la morante, qui est la fausse camomille : le myrrhis herbe propre à la hargue : ce sont franches terres, & ce que l'on nomme chamepytis, comme j'ay autresfois vû en la vraye France: Pour distinction de ces herbes les chardons montrent la chaleur du terroir, en témoignage de la racine aromatique & odorante ; la seguë l'ache sauvage, la fumeterre viennent de putrefaction : le lizet petit & grand procedent partie de secheresse, partie d'alteration d'humeur ; la moralle petite & grande viennent de la partie froide, qu'elles tirent de l'humeur de la terre : la mercuriale de deux sortes, l'euphraise aussi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë ozeille rouge par dessous, les trois sortes du plantin tiennent du frod ou temperé : mais le cresson alenois, & l'herbe croissant aux fossez, que l'on nomme *erysimon*, la roquette, le senevé sauvage, & même la seine des deux sortes, ont des natures differentes & plus chaudes, selon l'humeur qu'elles ont de leur proprieté : Bref, ce sont de certains jeux & plaisirs de la Nature, qui jamais encores qu'elle ne soit cultivée en sa terre, ne veut demeurer oisive, ou sans faire quelque action. Il est vray que le chiendent & celle que l'on nomme arrête-bœuf, semblent vouloir plus que la verveine & sanguinaire prendre possession du lieu, où elles s'heritent faute de labeur : mais elles craignent le coultre, comme leur tyran. Pour conclure, ces herbes coupées & deracinées par long & profond labeur, doivent puis aprés (principalement les chardons) être rebattuës & brisées avant les premieres pluyes, afin que d'elles, non plus que du serpent venimeux, puisse rien puis aprés recroître : car leur naturel est, si-tôt qu'elles reçoivent quelque peu d'humeur celeste de se joindre & attacher si fort au limon de la terre, qu'elles y entrent en telle

Les herbes montrent quel est le terroir où elles croissent.

La Nature n'est jamais oisive.

possession, que leur fait bien souvent suffoquer la mere. Concluons doncques que les façons de la terre labourable sont espierrer, amander, étendre le fumier, ou la marner de 1. façon, rayonner, esmoter avec le rouleau ou planche, couvrir: puis quelque tems aprés que les pluyes ont donné dessus, labourer de 2. façon, que les Anciens disoient iterer, ce qui ne se fait sans rayonner; & de 3. façons en plusieurs endroits, que l'on appelle tiercer, ensemencer, hercer, tirer les herbes, qui par l'abondance des pluyes, & luxures de la terre abondent & surmontent le grain nouvellement sorty. Et pour le dernier moissonner & dépoüiller, scier, ou faucher, engerber & chaumer. 1. Façon. 2. Façon. 3. Façon.

Espierrer, essarter, eschaumer, 1. labeurs des terres aux froments. CHAP. VI.

OR pour parler en particulier des façons de la terre labourable dediées aux froments, à sçavoir blé, seigle, metail, scourgeon, blé de Turquie, blé Sarrazin, & autres semblables dont on fait le pain, & premierement de celuy que les François appellent par excellence blé froment, & les Latins *Triticum*: ou espierre en Hyver, en terre neuve, & jaschere, qui se fait pour épargner par les petits valets & servantes, qui avec les mains se courbans en remplissent leurs courbillons, & les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de châcun arpent de terre, en quelque endroit inutile. Ce devoir étant necessaire, que si le champ n'est bien espierré, bien qu'il fût deuëment labouré, gras & fertil de son naturel, il produira moins que tout autre; & quelque maigre qu'il soit, pourveu qu'il soit net, & bien espierré, il ne laissera pas de bien produire. Quelque-fois avant que d'espierrer, l'on essarte & arrache les ronzes, épines, buissons & grandes herbes; mais cette peine se doit prendre en terre novalle, qui n'a été aucunement labourée.

L'on doit ôter les chaumes & esteuls à celles qui ont porté ou du seul froment ou autre blé, ou avoine, ou autre grain, si-tôt que le grain sera scié & coupé.

Amander second labeur, & fumer pour rendre fertile le champ qui est maigre.
CHAPITRE V.

TOutes terres que l'on dedie à porter grains, soient novalles, ou jacheres, ou qui ont déja par plusieurs fois porté grains, se doivent amander au commencement de l'Hyver environ la S. Martin ou sur les Avents, avec fumier de brebis, de trois ans, l'un en terre maigre pour luy donner chaleur, ou bien avec fumier de vache & de cheval mêlé ensemble, pour luy donner chaleur temperée. Faut mettre le fumier par fumerons, ou petits monceaux, le long des rayes, que l'on entend faire au labeur, pour l'étendre en la saison, soit fumier pourri ou marne. Et sera fait en tems d'Hyver, que par les neiges & pluyes survenantes: le fumier se emette & amolisse. Le mauvais ménager le répand tout chaud; mais il en voit l'experience des herbes surcroissantes; car le fumier étant premierement semé & épandu, bien qu'il soit matté puis aprés: neanmoins de ce qu'il contient de grain répandu en l'étable; il en rend la premiere production beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis aprés, si est-ce que cela empêche fort la terre & le laboureur à leur service. Enfin il faut tenir pour certain que rien n'est plus cher que le fumier en sa saison pour l'amendement de la terre. Quelques-uns prenent le fumier quasi chaud & demy pourry au bout de leur heritage; mais cela fait grand tort, parce que le fumier n'étant pas encore matté de pluyes, neiges, ou autres commoditez celestes, comme crud, demeure inutile, & sert plus la 2. que la 1. année, même garde le meilleur fruit de profiter & sortir à son plaisir. Il est vray, que si l'on veut engraisser un champ sterile, le fumier fraî- Quel doit être le fumier. Rien plus cher que le fumier. Diversité de fumier.

chement amassé en l'étable, doit être plutôt choisi que plus vieil, & épandu durant le croissant de la Lune, un peu avant que donner la semence à la terre, moyennant qu'il soit incontinent enterré. Ceux-là ne me semblent mal-faire, qui aprés avoir cueilli en Août ou en Septembre le grain, & avoir scié bien haut, font brûler les esteuls & autres herbes qui sont aux champs; dont ils en font comme fumier par le moyen des pluyes survenantes. Cela leur sert comme de premier amandement à leur terre, principalement aux glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret; il est vray, qu'ils n'en usent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couverture de leurs maisons, & de la litiere de leurs bêtes. Et moins me semblent faillir ceux qui aprés avoir laissé en sciant ou fauchant le chaume long & assez haut, donnent incontinent une façon à leur terre, & par icelle renversent ledit chaume avec les mauvaises herbes, pour les faire matter & pourrir aux pluyes de l'Hyver. Il est sur que le premier amandement de la terre, lequel qui le negligeroit, en deux ans il ne cueilliroit que de seigle pour de froment, & vesse pour avoine, & vesseron pour vesse. Il est vray, que ce n'est pas assez de bien fumer les terres pour les amander & rendre fertiles celles qui sont maigres & steriles: il faut encore tenir d'autre moyens, entre lesquels le principal me semble être de laisser un an ou deux en repos ce châp, sans oublier toutesfois de le labourer tant en Hyver qu'en Eté: mêmement à la premiere fois qu'on le voudra faire porter, l'ensemencer de lupins, ou plutôt de pois, pourveu que le champ ne soit morfondu, d'autant que le legume n'y profite guere. Et au cas que ces moyens ne soient suffisans, il sera bon d'épandre de la chaux sur la terre labourée sur la fin de Fevrier; car outre qu'elle engraisse grandement, elle nettoye encore tout le terroir & y fait mourir toutes les herbes méchantes & dangereuses, de là vient que la recolte est plus abondâte, que de tous les fumiers qu'on y sçauroit mélanger. Au surplus, si le terroir est leger, sera bon de faire écouler sur les bleds l'espace de dix jours ou environ quelque eaux, laquelle y sera d'aussi grâd profit que le fumier ou amandemét.

Chaume sera de fumier.

Premier amandement le meilleur.

Epandre de fumier.

Il faut étendre le fumier ou la marne durant le croissant de la Lune, environ la S. Martin d'Hyver, attendant que la jachere, ou terre de relais aye pris sa recreance; mais si c'est pour le grain plus genereux & pur froment, l'on doit fumer incontinent à la fin d'Automne, pour donner loisir aux terres de recevoir les eaux du Ciel, qui serviront de meilleure putrefaction à leur semence, considerant l'imbecillité de la terre: aussi c'est pour le seigle, ou pour le froment mêlé, que l'on dit meteil, on doit fumer au cœur de l'Hyver ou un peu auparavant; bien que quelques-uns attendent le mois de Mars, pour recevoir les pluyes d'Avril qui peuvent fort amander, attandant la fin de Septembre, auquel tems ils sement en poudrette & secheresse venteuse, attendant les premieres pluyes, & la putrefaction d'icelles. Quoy qu'il en soit, comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer; aussi vaut mieux fumer souvent, que trop fumer; car tout ainsi qu'un champ se refroidit s'il n'est fumé, aussi il se brûle quand il est trop fumé, à raison de quoy faut diligemment considerer le terroir; car la bonne terre n'a si grand besoin d'être fumée que la maigre. Le champ humide veut être plus fort fumé, d'autant que quand il est gelé par moiteur continuelle, le fumier par sa chaleur le resout & degele. Le champ sec en veut moins, parce qu'il est assez chaud, à cause de sa secheresse; & en y mettant beaucoup de fumier, il pourroit être brûlé.

Trop fumer est mauvais.

Il faut aussi avoir égard à la bonté du fumier; car le bon fumier doit être reservé de saison & reposé un an; s'il est plus vieux tant moins il vaut. Le meilleur fumier de tous est celuy de pigeon, puis celuy de l'homme, principalement s'il est mêle avec d'autres ordures & immondices de la maison; car de sa nature il est trop chaud, aprés

Fumier à serrer. Diversité de fumier

aprés le fumier d'âne, qui est le meilleur de tous fumiers de bétail, parce que cette bête mâche & mange lentement, dont elle digere mieux, & rend le fumier plus confit, & plus propre à être mis promptement en terre. Aprés celuy-là, le fumier de brebis, puis celuy de chevre : finalement de tous autres, comme chevaux, jumens & bœufs : le moindre de tous est celuy de pourceaux, à raison de sa grande chaleur, par laquelle il brûle incontinent la terre, au defaut du fumier les caules & tiges des lupins coupées, ont vertu & efficace de tres-bon fumier, ou bien semer les lupins aux terres à grains qui sont maigres & legeres,& dés qu'ils seront sortis, faut retourner la terre & les enterrer là dedans. Il y a plusieurs metairies, où il n'est possible de nourrir des oyseaux, ny du bétail, pour en avoir le fumier : toutesfois, le soigneux métaïer à faute de fumier, en pourra faire de feuilles d'arbres, d'épines,& boüe ou terreaux ramassez par le carrefours; il en pourra aussi faire de fougere,& les mêler avec les ordures de la basse court : ou faire une fosse creuse,& en icelle amasser les cendres,le chaume,l'ordure des égoûts ou écories, & toutes autres immondices ramassées en baliant la maison. Et au lieu de cette fosse,il faut planter une piece de bois de chesne ou de rouvre, pour empêcher que les serpens ou bêtes venimeuses n'y viennent ou ne s'y engendrent. Si vous n'avez que terres labourables, il ne sera besoin de mettre à part & separer les sortes de fumiers ; mais si vous avez des vignes,prez, terres à bleds, il faudra mettre à part châque sorte de fumier, comme celuy des chevres & oiseaux: il faudra remuër en Eté tout vôtre fumier avec des râteaux,comme si vous le vouliés hoüer,bescher,afin qu'il pourrisse plûtôt, & soit meilleur aux terres.

Avant que de semer il faut cultiver la terre de trois façons de labeur.

CHAP. VI.

POur bien & dûëment labourer la terre, trois choses sont requises à un laboureur de bon sens & de jugement meur, les bêtes à propos, & la charruë bien dressée ; mais sur tout, il est necessaire que le laboureur connoisse la nature & condition du terroir qu'il entreprend de labourer pour en cueillir du fruit, afin qu'il remuë & baille tant de façon que son naturel le pourra requerir. Car aux champs qui sont de bon fonds il faut mettre le coultre & soc si avant que la meilleure terre & la plus grasse qui est dessous soit remüée & tournée en haut : au contraire de la terre infertile,qui pour être remüée en son fond n'est point renduë plus profitable : il y a aussi plusieurs champs, lesquels tant plus souvent on les façonne, ils en deviennent plus maigres & steriles, comme sont ceux qui ont le gueret leger, lesquels tant plus on laboure durant les chaleurs, ils sont tellement penetrés du Soleil, qu'ils en demeurent foibles & peu habiles à produire grain. Il est vray qu'il y a fort peu de terroirs qui ne soient plus fertils, étant souvent & plusieurs fois façonnez, que si on les remuoit peu souvent : mais quoyqu'il en soit, le grain de froment ou metail demande trois façons de labeur, la premiere avant qu'être semé : l'une qui est dite premiere façon, qui se doit faire si-tôt que le fumier est épandu (autrement le fumier perdroit sa force par le hasle du Soleil s'il n'étoit couvert) cette premiere façon est pour remüer la terre & l'assoupir au labeur, en n'empoignant guere de terre avec le soc, ny penetrant beaucoup avant dans terre pour la premiere fois ; mais la tranchant tellement que les rayons soient si prés l'un de l'autre, que l'on ne connoisse par où aura passé le soc : car par ce moyen toutes les racines des herbes seront rompües, & mourront. La seconde se fait au renouveau,lorsque la terre commence à s'ouvrir de soy-même:& lors il faut faire sillons un peu profonds & larges afin que la semence y soit mieux reçûë.

Mais il est à connoître que selon l'assiette des terres propres aux grains, ou aux legumes, & aussi selon le païs, le gueret & le solage, l'on a coûtume de diversifier le labeur, pour la necessité & commodité des habitans.

Il faut aussi labourer les terres en saison & tems commode pour les rendre fertiles: Pour cela le soigneux laboureur ne labourera jamais le champ tandis qu'il est baigné, car en y passant le coutre la terre y demeure toute amoncelée, principalement aux terroirs qui sont forts, durs ou croissans, d'autant que cela les rends si pressez, qu'il est impossible de les reduire en poudre: l'on ne doit aussi jamais mettre la charruë sur un terroir fangeux ou bourbeux, d'autant qu'il est mal maniable & difficile à remuër s'il n'est sec, & non âpre à recevoir la semence.

Et au cas qu'il y eut quelque arbre, ou plant de vigne dans le terroir, il faut passer la charruë en levant le soc par dessus les rejettons, qui sortent des racines toutes les fois qu'on les sent: ou bien on les retranchera avec la hachette plutôt que de les rompre avec le coutre, en danger de le rompre & blesser les bœufs ou chevaux.

Esmotter, puis labourer de seconde façon, tiercer, puis semer. Chap. VII.

OR, il faut aprés la premiere façon du labeur de la terre ôter diligemment & rabattre les mottes & rendre la terre bien unie, pour mieux semer & distribuer en bonne proportion le grain sur la terre. Ce que fait, nôtre commun en tems, qu'il appelle de poudrette: bien que le Bauceron n'y prenne pas garde de si prés: car à cause de la graisse, il prend le tems comme il se presente, n'étant point assuré du beau tems ou pluvieux. L'on émotte avec le rouleau, que les Anciens appelloient Cylindre, qui en terre forte merite bien être de marbre ou bas-liais bien poly, ou bien avec une herse bien dentée de pointes de fer. Quoyqu'il en soit, il faut tant de fois labourer, que la terre soit toute en poudre, s'il est possible, afin qu'il ne reste aucune motte à casser aprés que l'on aura semé: c'est pourquoy, aprés que les mottes seront abbatuës & applanies, pour la seconde façon: on retranchera les terres environ la my-Juin, si elles sont grasses & humides, ou environ le mois de Septembre, si elles sont maigres & seches: autrement la terre maigre seroit dessechée & brulée du Soleil, & ne luy resteroit ny suc ny vertu. Sur tout, faut prendre garde en labourant que les terres ne soient trop seches, ny trop humides: car la grande humidité les rend fangeusses & boüeuses, & la secheresse nuit à bien labourer: parce que le suc ne peut entrer en terre, ou s'il y entre, il ne la brise pas assez; mais il éleve de grosses & larges mottes de terre, dont aprés on ne peut bien retrancher le champ. Certainement on ne peut faire en un champ ce qu'il y faut, quand la terre est trop dure: c'est pourquoy le champ qui a été tranché en secheresse, doit être retranché en tems de pluye que l'on attendra, afin que la terre arrosée & ramoitie soit plus facile à cultiver.

La façon d'émotter.

Tiercer.

Bien tôt aprés cette seconde façon il faudra tiercer, c'est à dire, bailler la troisiéme façon, laquelle doit être la plus legere, & celle qui ne penetre pas si avant que les premieres. Cette façon donnée, il faudra applanir & égaler le champ avec la herce: puis incontinent aprés, qui sera environ la my Octobre, vous semerés & distribuerez le grain sur la terre, non en autre tems qu'au croissant de la Lune, jamais en declin: ce que vous ferés plus heureusement, si vous attendés quelque petite pluye, suivant le Proverbe commun, *qu'il faut semer le froment en boüe, & l'orge en poudre*: d'autant que le froment étant dur, & approchant de la nature du bois, germe mieux & plutôt, quand il est détrempé & amolli

dedans

dedans la bouë : ou bien pour la crainte des fourmis, lesquelles si le froment est semé en terre seche, se mettent aprés & l'emportent : toutesfois, si vous voiez que la pluye soit tardive (d'autant que l'homme n'a aucun pouvoir sur le tems) ne differez de semer, principalement en terre seche : car les blés qui y sont semez en terre seche & bien hercée, & couverte, se gardent là sans aucune corruption, aussi bien que s'il étoient dans un grenier : & s'il survient une pluye, la semence qui aura été long-tems en terre, sortira en un jour. Je presuppose que le laboureur ait laisé en repos & chommer deux ans les terres esquelles il veut semer ses fromens, afin qu'elles rapportent mieux. Au surplus le tems de semer expiré environ à la S. Martin d'Hyver : car alors la terre par la froideur de l'air devient toute serrée & comme herissonnée ; ainsi elle ne pourroit pas bien recevoir la semence, & en faire son profit. Il est vray, qu'aux lieux froids l'on doit semer plutôt ; aux lieux temperez plus tard ; aux lieux chauds encore plus tard, d'où vient qu'en Italie l'on seme aux Advents ; en France, qui est temperée en Octobre, aux lieux froids & voisins de la Mer, aux Calandes de Septembre, & encores plutôt, afin que les racines des bleds semés soient en vertu avant que les pluyes d'Hyver les incommodent, ou les glaces & les gelées. Toutesfois, en quelque tems que vous fassiés vos semailles, il faut faire plusieurs égours à travers les terres,& des conduits pour écouler les eaux dehors des bleds. Cependant, le laboureur tantôt s'éjoüira, tantôt il craindra du bon ou mauvais succez de la semence qu'il aura fait par la disposition du tems qui se presentera. Il aura bonne esperance de ses semailles, s'il voit que le tems soit addonné à pluyes douces, non violentes, non excessives & frequentes ; car les pluyes douces ressemblent à la rosée, les excessives humectent & rafraîchissent trop. Si pareillement la neige tombe en abondance endurcie par une gelée survenante ; car telle neige empêche que la terre ne s'exhale,évapore sa graisse & son ame, & quand elle vient à fondre, elle arrose lentement & subitement la terre d'une liqueur pure,douce,& qui est comme l'écume des eaux du Ciel, qui sert de graisse à la terre, moyennant que si tôt que la neige est fonduë, il ne vienne une pluye, accompagnée de grande gelée : Si davantage les gelées viennent en leur tems;car les trop hatives brûlent les nouveaux germes, les tardives leurs nuisent beaucoup.

Du choix & la quantité des grains pour semer. CHAP. VIII.

LE soigneux laboureur choisira le grain de froment, qui soit plein, épais, pesant, ferme, si fort qu'il ne puisse qu'à peine être tranché avec les dents, de couleur rousse, licide, net, non plus vieil que d'un an, duquel le pain qui en est fait, est savoureux & de bon goût, lequel le laboureur aura choisi & mis à part les meilleurs épics, & aprés l'avoir criblé & vanné aura pris le grain qui sera dessous ; comme celuy qui est le plus gros & le plus pesant : outre qui soit crû en terre grasse & contraire au lieu où il sera semé, comme d'un lieu de montagne, en lieu plat, & des lieux moittes en lieux secs ; en sorte que la semence d'un mauvais lieu, soit plutôt semée en bon lieu, que des bons lieux aux mauvais ; car en les semences tant bonnes soient elles, s'empirent toutesfois, & s'abatardissent facilement, quand elles sont mises en mauvais gueret. *Choix du grain de froment.*

Il sera bon avant que semer le grain, le faire tremper en eau durant quelques heures, puis l'étendre à l'ombre pour l'essuier & secher si bien qu'il puisse couler & courir lors qu'on le semera : par ce moyen on choisira pour semer les beaux grains qui demeureront au fond de l'eau, lesquels naîtront dans trois ou quatre jours, & l'on ôtera ceux qui nageront par dessus, comme ne valant rien à semer. *Semences abâtardies.*

mer : lesquels l'on pourra faire servir ou à nourrir les poules, ou à les faire moudre pour en tirer le peu de farine ou fleur d'icelle qui y reste. D'autres avant que semer le grain l'arrosent quelque peu avec de l'eau en laquelle aura trempé la joubarbe, ou les semences, ou racines pilées de concombre sauvages, afin que les bleds ne soient rougez des taupes, & autre telle vermine.

Mesure de grain à semer. La quantité du grain qui doit être semé, sera mesurée, & estimée, selon le terroir : car l'arpent de terre grasse veut avoir le plus souvent quatre boisseaux de froment ; la moyenne, cinq ; la maigre davantage : il est vray qu'il faut avoir égard aux païs & lieux où l'on seme ; car aux païs froids & terres qui sont fort aquatiques & qui endurent continuellement les neiges, est besoin de le semer beaucoup plus qu'aux païs chauds ou temperez & terres seches, parce que le froid, les eaux & gelées corrompent la plus grand part des grains semez, il faut encore observer le tems, la disposition du Ciel : car en Automne il faut semer moins épais, & en Hyver, ou au tems approchant l'Hyver beaucoup plus. En tems de pluyes les semailles doivent être plus épaisses qu'en secheresse.

Hercer puis cercler. CHAP. IX.

INcontinent aprés que la semence sera distribuée en terre, faudra pour le dernier labeur hercer de long & de travers, puis râteler de sillon en sillon ; mais à la traverse les herces à ce faire dentées de fer sont meilleurs que si les dents étoient toutes de bois, d'autant qu'elles font mieux entrer le grain en terre, laquelle il émient & rompent plus commodément, afin de couvrir le grain de terre pour le moins de quatre doigts pour luy faire prendre racine, & empêcher qu'il ne soit mangé des oiseaux, & les laisser en telle sorte l'Hyver entier jusques au Printems, il est vray que durant l'Hyver il sera besoin d'y faire des égoûts pour tirer & écouler les eaux qui seront tombées du Ciel.

Quand le Printems sera venu, & que le froment aura pris ferme racines, il faudra sarcler les terres, c'est à dire, nettoyer & arracher les mauvaises herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'Hyver, & luxure de la terre abondent & surmontent le grain nouvellement levé, comme vesses, vesseron, pavot, nielle, autres semblables, & il se sera bon de sarcler encor pour la seconde fois quand les especes commenceront à sortir, car ainsi les grains seront beaux & nets ; mais cependant il faut sarcler de telle sorte la premiere fois, que les racines ne soient blessées ; mais soient couvertes & chargées de terre, afin qu'elles s'étalent en terre, & s'étendent davantage. A la seconde fois que vous sarclerés, ne faut trop recouvrir : car si le froment ne germe plus, il se produira en terre sans rien produire, s'il est trop couvert. C'est pourquoy à la seconde fois que vous sarclerés, il ne faut que remuër, & unir la terre. Ce devoir & labeur n'est de petite importance, entant que bien souvent les méchantes herbes suffoquent les bleds, & les couchent par terre par leur trop grande gaillardise, mémement étans renversez, ou par les vents ou par fortes pluyes. Ainsi il ne se faut étonner si la pluspart des épics sont vuides & sans grains, & si les autres ne viennent en perfection & maturité. Aussi quand le bon grain est accompagné de vesse, yvraye, & autre herbes nuisibles, non seulement le pain en est rendu mal-plaisant, moins savoureux, malsain, & taché de mauvaise couleur : mais aussi il ne revient pas à la moitié du bon bled & froment, non mêlé de ces méchantes herbes, tellement que trois charges de tel bled, aprés être criblé, ne reviennent pas à deux de grain pur & net. De plus, les champs où telle semence est semée, ne produisent pas la moitié, que font ceux esquels on seme les grains bien purgez & criblez.

Moissonner.

Moissonner. CHAP. X.

LE dernier labeur pour lequel on a pris tant de peine toute l'année, est moissonner & dépoüiller où scier les bleds, ce que l'on doit attendre dés qu'ils seront meurs, qui se connoîtra quand ils commenceront à devenir également blonds ou jaunes, & avãt que les grains soient tout-à-fait endurcis & devenus roux, afin qu'ils grossissent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs ; car c'est une chose certaine, que s'ils sont mestivez de bonne saison, ils s'augmenteront & grossiront aprés : là où si on attend à les scier quand ils seront secs, la plus grande part des grains tombera à terre en les mestivant, & sera la proye aux oiseaux, & autres bêtes : s'il arrive quelque vent impetueux ou tourbillons, ils seront couchez par terre: il faut sur tout moissonner entre deux Lunes, quãd on veut que le bled soit de garde. La vraye heure de les couper est la pointe du jour, quand ils sont pleins de rosée. La façon de moissonner est, ou de les couper par la moitié du fétu ou tuyeau, afin d'avoir du chaume pour couvrir les maisons champêtres, pour chauffer le four à cuire le pain, au païs où il n'y a cõmodité de bois, comme en la Beauce : ou bien de les scier un pied prez de terre, pour la plus grande reserve de foirre, qui servira puis aprés à faire paillasses pour les lits ou litiere pour les chevaux & autre bétail, & (qui est encore le plus grand profit de tout) pour employer aux nattes, à l'usage & commodité des chãbres du pere de famille: ce qui restera sera fauché ou scié avec faucilles ou serpes attachées au bout d'un gros bâton, pour faire du feu durãt l'Hyver : ou bien sera brûlé dans les chãps pour faire du fumier par le moyen des pluyes survenantes aux terres glaireuses, argilleuses, ou qui ont fort gueret.

Dernier labeur. *Temps à couper les bleds.* *Chaume.* *Foirres.* *Nattes.*

Le bled coupé sera amassé & mis en gerbes, puis on le mettra dans la grange du métayer, qui doit estre posée en lieu assez haut, afin qu'elle puisse recevoir promptement le vent, non pas toutefois que le vent qui viendra puisse aller contre les maisons ou jardins ; car outre le dommage que les menuës & déliées pailles apportent aux yeux des personnes, sans s'en appercevoir ; elles nuisent encores beaucoup aux jardins, parce que adherantes aux feüilles des herbes & arbres, & aux fruits d'Automne, les dessechent & rendent prompts & faciles à estre brûlez par l'ardeur du Soleil.

Battre le Bled. CHAP. XI.

IL ne restera plus pour le dernier travail du laboureur, que de battre le bled pour le semer, ou pour en faire reserve au grenier, & ce non pas plûtôt que trois mois aprés les mestives; car encor que le grain soit cueilli avec sa maturité, il prend toûjours quelque amandement dans la grange. Les Gascons craignans que le bled laissé longuement en gerbe ne s'échauffe, ains n'abonde en papillons, tignes, & artisons qui le gâtent, font secher les gerbes au Soleil trois jours durant, au champ même ou le froment a été moissonné, puis le battent en ce lieu, & de là portent le grain au grenier ; par ainsi n'ont affaire de granges pour y porter & garder les gerbes. Avant que le battre, faudra preparer l'aire, & l'arroser avec sang de bœuf, mêlé avec huile d'olive non salée ; puis aprés l'unir & polir par dessus avec un battoir ou rouleau, afin qu'elle n'ait aucunes fentes ou crevasses esquelles le grain battu se puisse perdre, ou les fourmis s'engendrer & cacher. La maniere plus commode est de le battre avec des fleaux, puis le nettoyer de la paille, balle, & autres ordures avec un van : & pour le dernier, le cribler. Sur tout qu'on ne laisse pas long-temps le froment en gerbes, d'autant qu'elles s'échauffent ensemble, & ainsi le bled abonde en papillons, tignes & artisons qui le gâtent. Cependant ne faudra perdre la balle, laquelle pourra servir pour la nourriture des chevaux

Aire à battre le grain.

& autres bêtes, mêlée avec avoine; mais aussi pour meurir les fruits & les garder ainsi que nous avons dit, mêmement les Espagnols & Italiens à garder de la neige durant l'Eté; car ils font des fosses fort profondes dedans terre, esquelles ils mettent la neige, & la couvrent de balle.

Quel doit estre le grenier pour mettre le bled. Chap. XII.

Grenier à froment.

Le grenier où le froment sera gardé, prendra sa clarté sur l'Orient, éventé moderément du Septentrion & du Ponant, principalement du vent de Bize, qui tient toûjours le bled sec & en fraicheur, & non du vent du Midy, ni d'autres semblables: il aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, & le petit vent doux & rafraichissant souffler dedans: & il ne sera point lambricé par dessus, afin que les vents y penetrent aisément entre les canaux & tuiles du couvert, & que le lieu en soit plus frais en toute saison, sera loin de toute humidité, & autres mauvaises senteurs, & mauvais air, mêmement des étables de chevaux & bœufs, & autres semblables: son plancher sera preparé comme l'aire, à sçavoir arrosé avec sang de bœuf, mêlé avec huile d'olive non salé, puis uni & poly avec un rouleau ou battoir, & dans lequel il ne faut laisser ni trou ni pertuis tant petit soit-il, qui ne soit bouché à chaux & sable. Le plancher où doit estre mis le grain, sera arrosé de vinaigre; ses murailles seront parées avec mortier détrempé en eau, où auront trempé racines & feüilles de concombre sauvage, ou avec chaux détrempée en urine de brebis, qui servira contre toutes bêtes qui mangent le bled.

Au grenier ainsi preparé le bled sera mis, premierement bien nettoyé, car plus il est net, & moins il est endommagé de charentons & autres vermines. Il est vray qu'étant au grenier, pour la defence de cette vermine, pourra estre souvent remué, & avoir à l'entour de ses monceaux de l'origan sauvage, ou feüilles seches de grenadiers, ou absinthe, ou auronne seche; ou pour le mieux, parmi dix charges de bled bien sec, on y mêlera une de millet bien nettoyé; car par la froideur du millet le bled sera defendu de la vermine & de toute chaleur, lequel millet sera facilement separé d'avec le bled par le moyen du crible; même afin qu'il prenne quelque accroissement, il faut épandre par dessus les monceaux de bled, du sel nitre & de son écume, tous deux subtilement pulverisez & mêlez avec de terre deliée. Et s'il arrive que le bled ne soit de garde, & qu'on l'ait mis en farine, pour la garder il faut faire masses ou pastillons secs de cumin & sel pilez, & le mettre parmy la farine. Ou si l'on voit que dedans le bled se soit engendrez hanetons, ou autre telle vermine, pour s'estre échauffé, il le faudra nettoyer incontinent avec le crible, puis l'épandre & le laisser au Soleil durant sa grande ardeur jusques au soir, puis ainsi chaud & bien nettoyé le rapporter au grenier le plus haut que l'on pourra: ainsi cette chaleur s'amortira & tuera toute cette vermine, & le bled deviendra si frais qu'il sera hors de danger de cette ruine. Au surplus touchant la vente des grains, il faut que le laboureur prenne garde d'estre trompé des mesureurs, non moins, que des mesures, lesquels pour faire plus pleine & meilleure mesure en versant le grain, le pressent avec la main, ou frappent leur mesure du genoüil afin de mieux entasser & amonceler le grain: Cette ruse est cause que les dernieres mesures ne reviennent aux premieres.

DE LA CULTURE DES AUTRES ESPECES DE FROMENT.

Du Segle. Chap. XIII.

Segle. Secale. Farrago.

La Segle dite en Latin *Secale*, & des Anciens *Farrago*, ne demande si soigneuse culture, ni terroir si gras, & tant bien fumé que le Froment; car il fructifie en toute

toute terre avec telle abondance, que d'un grain seul, il vient cent, tant soit-il mal labouré & fumé. Témoins en sont les Auvergnats, Limosins, Perigordiens, Foresiens, & la Beauce Solongnoise, qui est abondante en cette espece de froment, bien que la plûpart de son terroir soit maigre, sablonneux, & mal cultivé de ses habitans qui sont plus soigneux de nourrir leurs bestes à laine que labourer leurs terres, dont l'on peut dire, que leur negligence profite à quelque chose : le grain est fort menu, ridé & chetif au prix du froment, & duquel le pain a méchant goût, gras, visqueux, pesant, pâteux, noirâtre & plus utile en temps de cherté, pour assoupir la faim aux gens vils & rustiques, que pour nourrir ; aussi les riches & aisées personnes n'en tiennent conte : Il est vray que plusieurs le mêlent parmy le bled froment, afin que le pain fait d'iceluy, demeure long-temps tendre. Les Medecins de Cour ordonnent telle sorte de pain aux Rois & grands Seigneurs pour en user à l'entrée du repas, principalement en Eté, afin d'avoir le ventre lâche : qui sera soigneux de sa santé, ceux qui ne travaillent point de leurs corps ; comme les gens studieux, les Moines, ne doivent user de pain fait de la farine seule de seigle, encores que les laboureurs ayent cette opiniō, que l'usage de ce pain rend les corps plus robustes, & que pour le certain nous voyons les femmes Lyonnoises, Auvernoises, Foresiennes, pour user de ce pain, estre fort belles, & avoir un corps plus solide & succulent. L'on tient aussi que l'eau de ce pain de seigle est beaucoup meilleure que le pain de froment, tant blanc soit-il. Les Pâticiers font les croûtes des pâtez de la farine de seigle, afin de plus long-temps durer. Ce pain est propre pour nourrir les chiens, & pour engraisser les pourceaux : toutes les autres bêtes, principalement les poules & chevaux l'abhorrent du tout : le bled est fort sujet à la roüille, à raison qu'il tient l'eau de pluye en sa balle ; le faudra secourir des remedes qu'avons décrit. L'on se sert de son foüerre, parce qu'il est flexible à lier les vignes, l'ayant fait tremper en eau, & de sa farine pour faire cataplasme à supurer un apostume : la decoction du grain fait mourir les vers, & ajoûtant graine de coriâdre, aussi les Medecins des chevaux en baillent aux chevaux qui en sont tourmentez.

Le Meteil.

Le Meteil, que les Latins appellent *Metellum*, n'est une espece de froment ; mais une mélange des grains de bled froment, & de seigle ou de blanche, froment que les Latins appellent *Far adoreum* (ainsi que nous dirons cy-aprés) & de segle, que si ces deux sortes de grains divers mélez, sont semez, recueillis, & battus ensemble, ainsi appellez Meteil : Le grain mêlé demande une terre & culture moyenne, & même pour le mieux, telle que le froment. Le pain qui est fait de la farine de Meteil, est des meilleurs, & plus facile à digerer. *Meteil.*

Le Secourgeon.

Le Secourgeon est une espece de bled d'un grain fort maigre, & ridé & chetif, semblable à l'orge qu'on a accoûtumé de semer en France, sinon en temps de famine, encores aux païs & terres steriles & bien maigres, pour assoupir la faim des pauvres gens, plûtôt que de les nourrir ; aussi il est dit des François Secourgeon, quasi des mots Latins *Succursus gentium*, Secours des gens : La plûpart de Perigor & païs Limosin se sert de cette sorte de bled ; il semble que ce soit un grain auquel degenere le froment, & doive estre appellé mauvais froment, ou froment sauvage. Il doit estre semé en terroir le plus épais & gras qu'on pourra choisir, encore qu'on dise, qu'il se plait fort en terre legere, d'autant qu'il germe hors de terre le septiéme jour qu'il est semé, le plus gros bout se convertissant en racine, & l'autre plus menu en herbe qui fleurit. Le temps plus cōmode de le semer est envirō le *Secourgeon.*

mois de Mars aux lieux froids, ou environ le 8. ou 10. de Janvier, si l'Hyver est doux, & non point des plus rigoureux. C'est une espece de froment de trois mois, dont parle Theophraste en son Livre des plãtes, encores que Columelle ne reconnoisse aucun froment trimestre. Theophraste fait aussi mention d'une sorte de froment de 60. jours, qu'il appelle bimestre, & une autre de 40. jours. J'ay appris qu'aux païs de l'Inde nouvelle, nommée la Floride, il croit du froment de deux mois, de trois mois, & même de quatre jours: nous en voyons assez communement en France de trois mois, & même aux païs de Beauce, Touraine, Lyonnois, Savoye, Auvergne, de Forests, Provence, Chartrain, & autres, esquels le froment semé en Mars, vient en maturité & prest à estre moissonné dans le troisiéme mois. L'occasion de semer si tard, sont les eaux où les froids excessifs, où les neiges, ou autre telle inconstãce d'air, qui ont empéché de le semer plûtôt. Les fromens trimestres, bimestres, de quarante jours, & entr'eux le Secourgeon, rendent une farine fort blanche & bien legere, à raison qu'elle a fort peu de son, le grain ayant tiré pour sa nourriture fort peu, & encore la plus legere substance de la terre, & parce fort peu de son pour le peu de temps qu'il est demeuré dans terre: Le pain qui est fait de cette farine est fort blanc, mais fort leger, & peu substantiel, plus propre pour les villageois & serviteurs que pour les maîtres. Aux païs où l'on fait état de ce froment, on en mêle parmy du bled froment pour en faire du pain de famille.

La Blance ou Blanche.

Far ardoreum. La Blance ou Blanche, est une espece de froment, que les Latins nomment *Far*, & les Anciens la nommoient *Far ardoreum*, comme un froment digne d'être adoré pour son excellence & bonté; il est fort dur & épais, mais il demande une terre forte, encores qu'elle ne soit des mieux cultivée. Il vient aussi fort bien en lieux & païs froids, & ne craint point les froids tant excessifs soient-il. Ne refuse pareillement les terres seches, arides, & exposées aux grandes chaleurs d'Eté, le grain ne peut estre dénué de sa balle & petit follicule, s'il n'est fricassé; aussi pour le moudre & faire du pain, on le fricasse; mais pour le semer on le laisse vêtu de son follicule, & est ainsi gardé pour estre employé aux semences. Il est fort pesant, mais non tant que le bled froment, plus net & qui rend plus de farine, & de pain que pas aucun autre froment. Cette espece de froment est fort rare en France, bien frequentée en Italie, où il est appellé Sacidata.

Le Siligo.

Siligo. Il y a une sorte de froment menu & fort blanc, que les Latins appellent *Siligo*, duquel on fait le pain le plus blanc, appellé aussi des Latins *Siligneus*, les François ne luy ont point encore donné de nom. Il se doit semer en lieux fort ouverts, chauds, & exposez au Soleil, encores qu'il ne refuse pas la terre croyeuse, dense, humide. & limoneuse, mêmes que les bons laboureurs, disent qu'il n'est besoin de si grand soin à faire croître ce froment, & que si l'on seme du bled froment en quelque lieu humide & limonneux, aprés la troisiéme semaille, degenerera en cette espece de froment.

Olyra.

Olyra. Il y a encore une autre espece de froment, que les Grecs & les Latins appellent *Olyra*, moyenne entre le bled froment & l'orge, dissemblable du tout à *Siligo*, dont nous venons de parler de semblable espece & faculté de l'espeautre, dõt nous parlerons cy-aprés. De laquelle Dioscoride fait mention, & Mathiole, nommée en François Segle blanche. Sa culture est semblable à celle de l'espeautre: l'on en fait du pain fort blanc. Il se voit fort peu en France de ce Froment.

L'Espeautre.

Espeautre. Espeautre, c'est ce que les Latins appellent *Zea*, dont les anciens Romains faisoient

faisoient grand cas,& luy donnoient le nom de *Semen* par excellence : comme les Italiens où l'Espeautre croît en abondance, l'appellent *Biada*. Le grain en est moindre & plus noirâtre que du blé froment. Il se trouve quelquefois double, quelquesfois simple dedans l'épic garni de longue barbe & areste. Il doit estre semé en terre bien forte & dure, autrement il ne profitera point, & n'y a grain de froment, qui travaille & donne plus de peine à la terre que cetuy-cy : le pain qui en est fait, est excellent ; les Italiens en font de la fromentée fort singuliere.

La Semole.

Semole, c'est ce que les Latins appellent *Similago*, ou *Simila*, qui à bien parler n'est pas froment ; mais une sorte de farine excellente, faite d'un blé froment fort excellent, passé par un crible fort menu & tenuë, & moulue en un moulin des meilleurs qui se puisse trouver : encor que le mot de Semole semble enseigner le contraire, quasi sans mole, de même que le Latin *Semola, quasi sine mola*. Nous n'avons en ce païs le grain dont est faite cette farine dite Semole : La Provence en seme grande quantité, comme aussi la Campagne & le païs de Naples, dont est apportée en France grande quantité de cette farine, laquelle les Medecins ordonnent aux malades en forme de panade ou de boüillie avec un boüillon de chapon, encore que Galien & la plûpart des Medecins assurent que la Semole soit d'un suc gros & visqueux, & qui se digere avec peine, ains dommageable à ceux qui ont besoin d'une nourriture delicate & attenuante. Il est vray, qu'elle est de grande nourriture, & le pain aussi qui en est fait. Au lieu de Semole nous nous servons de blé de meteil, mais quant au froment dont est faite la farine Semole, il demande telle terre & culture que le meteil. *Semole.*

La Fromentée.

La fromentée, c'est ce que les Latins appelloient *Alica* ou *Chondrus* : une espece de froment, duquel aprés avoir trempé quelque temps dedans l'eau, puis pilé & denué de son écorce, enfin deseché au Soleil, & moulu grossierement, est faite une forme de grosse farine, ressemblant de bien prés au grain, de laquelle on fait tantôt de la boüillie, tantôt on mêle aux boüillons des viandes, tantôt de la panade, toutes ces viandes au vray dire, sont beaucoup plus nourrissantes que profitables pour la santé, d'autant qu'elles engendrent un suc épais, gros & visqueux, fort dommageables à ceux qui sont sujets aux opilations & aux calculs & gravelle. *Alica.*

Le blé de Turquie.

Le blé de Turquie, ainsi nommé, ou plûtôt blé d'Inde, d'autant qu'il est venu premierement des Indes Occidentales, puis en Turquie, & de là en France, non pas qu'il y soit cultivé que pour plaisir, ou pour l'admiration des choses étrangeres, desquelles les François tiennent grand conte. Il faut avoir ce soin à le semer : on doit labourer le champ soigneusement de toutes les façons qui sont necessaires aux terres labourables, puis environ la fin de Mars, lors que le Soleil commence à nous donner librement de ses rayons, faire tremper deux jours entiers en eau les grains de ce froment, ce fait attendre, que la pluye donne quelque arrosement à la terre, quoy advenu, soudain faire ouverture dedans la terre avec pals aigus, de droite ligne, & de distante égale & suffisante : dedans ces trous jetter quatre ou cinq grains de ce bled froment, & soudain couvrir la terre ouverte avec le pied, emplir tout un champ de ce grain de cette façon. Si la terre est grasse & le grain bien nourri, ne faudra degermer dans 7. jours, & estre prêt d'être moissonné dans les 40. jours, 2. mois ou 3. mois, ou pour le plus tard 4. mois, plûtôt ou plus tard, selon la bonté de la terre & force du Soleil, plûtôt en lieu chaud & exposé *Blé de Turquie.*

Ooo 3

au Soleil en bonne terre; plus tard en lieu froid & terre maigre. Il y a un semblable temperament en nôtre blé, plus chaud toutesfois, ainsi que l'on peut connoître par la douceur du pain qui est fait. Sa farine est plus blanche que de nôtre blé; mais le pain qui en est fait, est de plus grosse, plus épaisse, & plus visqueuse substance; tellement que la nourriture en est plus grossiere, & plus prompte à engendrer obstructions; c'est pourquoy si la cherté du blé & la famine contraignent de semer de ce blé de Turquie pour en faire le pain, il vaut mieux mêler la farine parmi celle de nôtre blé, que d'elle pure & simple en faire du pain. Cette farine à cause qu'elle est visqueuse & épaisse, sera utile en cataplâme supuratif; car par sa viscosité étoupant les pores de la peau, elle meurit les apostêmes.

Le blé Sarrazin.

Le blé Sarrazin, est un froment assez vulgaire par toute la France, & plus sans comparaison que le blé de Turquie; on le doit semer en toute terre, d'autant qu'il ne refuse aucun gueret, fut-il sablonneux, ou de quelque autre qualité, en Avril, en lieux chauds, ou plus tard en lieux froids, & est tant fertil que deux fois l'an il peut croître en un même champ, en terroir chaud, ainsi que l'on void en Italie. Il peut estre moissonné trois mois aprés qu'il a été semé, on l'employe en ces païs ici la plûpart en la nourriture des pourceaux, pigeons, & volailles, & en temps de cherté & de famine à faire du pain, qui sera beaucoup meilleur si le grain de ce blé est mêlé parmy du blé froment. L'on en peut faire grosse farine, ainsi que fromentée, meilleure sans comparaison que celle du millet, pour estre employée en boüillons de viande, en panades & boüillies, mêmement à faire tertinages avec fromage & beurre. C'est un manger assez plaisant, & qui ne charge pas l'estomac, encores qu'il soit venteux, non point tant que les pois ou féves.

Les Tragos Cerealis, Tipha Cerealis.

Il y a encore deux autres sortes de froment, que les Latins appellent *Tragos Cerealis*, & *Tipha Cerealis*, desquels Dioscoride & Galien ont fait mention: Le Tipha Cerealis est fort semblable à nôtre segle, duquel est fait un pain bien noir, qui est fort mal plaisant quand il est vieil fait: bien plaisant quand il est frais cuit, à la même façon du blé de segle. Le *Tragos Cerealis* n'est pas beaucoup dissemblable au grain de fromentée, sauf que la farine rend beaucoup plus de son, ainsi on fait un pain plus propre pour lâcher le ventre, qu'à nourrir beaucoup. Nous ne voyons point de tels froments en nôtre France, pour cela il n'est pas besoin d'en faire plus long discours.

DES LEGUMES.

De l'Orge. CHAP. XIV.

Aprés avoir amplement parlé des blés, il faut ensuite parler des legumes: la culture desquels en general est pareille à celle du froment quant à espierrer, amander, labourer de trois façons, émoter, semer, hercer, moissonner: differentes en quelque chose, pour le naturel different d'iceux.

Orge. L'orge doit estre semé en terre maigre, seche & menuë, ou en terre du tout bien grasse, parce qu'il amaigrit fort les terres. Et pourtant on le met ou en terre bien grasse, à la force & bonté de laquelle il ne peut nuire, ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne semeroit-on autre chose. Il le faut semer en terre qui aura deux façons, en certains païs au mois d'Octobre, en ce païs aprés le 15. jour *Proverbe.* d'Avril, selon le proverbe commun *(à la S. George laisse ton avoine, seme ton orge)* si la terre est grasse; mais si c'est en terre maigre, il faut semer un peu plû-

tôt, & n'attendre aucune pluye ; dautant que selon le proverbe *il faut semer le froment en boüe, & l'orge en poudre* ; parce que l'orge ne peut souffrir abondance d'humeur, estant de soy sec, rare, froid : aussi l'orge semé en lieux humides, & trop arrosé d'eau de pluye s'enroüille facilement ; & se convertit en yvraye ou avoine : même culture l'orge demande que l'on appelle emmondée, dite ainsi, parce que sa balle tombe incontinent, & ne tient pas au grain, comme elle fait en l'orge commun. Quand vous le verrez un peu meur il le faut mestiver plûtôt que tous autres blés ; car il a le chaume ou tuyau fragile & aisé à rompre s'il seiche fort, & le grain mal vétu de paille, facilement & de soy-même tombe à terre ; qui est la cause pourquoy il est plus facile à battre & secoüer que tous les autres grains. Aprés la moisson il sera bon de laisser reposer la terre un an ; ou bien la fumer à force, & ôter toute la malice qui y sera demeurée. En temps cher l'on fait du pain d'orge, ainsi que nous dirons cy-aprés, meilleur pour les pauvres gens que pour les riches : en une chose toutesfois recommandable, qu'il est propre & utile pour ceux qui sont goutteux ; dont l'asseurance est plûtôt en experience qu'en raison. Toutesfois d'autant que l'orge comme enseigne Galien, soit en pain, soit en boüillie, soit en ptisane, soit en orge mondé, ou autrement employé, rafraîchit & donne une nourriture tenuë & un peu detersive au corps, en cela il peut estre profitable aux goutteux, qui sont pleins d'humeurs, & aux defluxions sur les jointures. *Pain d'orge.*

L'on fait de l'orge une sorte de breuvage, qu'on appelle ptisane, & une viande propre pour les malades, nommée Orge mondé, lequel la fermiere pourra ainsi preparer. Prenez Orge bien nettoyé & pelé, faites-le cuire jusques à crever, de sorte qu'il semble être comme une boüillie ; puis pilez-le, & le passez par une étamine ou couloir fort delié, ajoûtés y sucre ou jus d'amandes douces pilées, ou de graine de pavot, ou de melons, ou laictuë, selon l'occasion qui se presentera, Ou bien prenez orge le meilleur ou bien recent ; mettez-le dans un mortier, jettez dessus d'eau tiede, comme pour le moüiller, & non pas qu'il nage, puis battez-le doucement avec un pilon de bois, de sorte que la paille qui le couvre en soit dehors, frottez-le encores entre vos mains, afin que toute la paille en sorte entierement : ensuite faites-le secher au Soleil, cela estant fait, prenez une poignée dudit orge, mettez-le dedans un pot qu'il l'emplisse à demy, remplissez le pot plein d'eau, & le laissez boüillir petit à petit, de sorte qu'il creve, & devienne comme boüillie, passez le avec un linge & exprimez le jus. *Orge mondé.*

L'Avoine.

L'avoine, bien que sans semence elle vienne entre les blés & orges, comme un vice & chose inutile ; toutesfois pour le profit qu'elle apporte à la nourriture du bétail, voire des hommes en temps de necessité, merite une culture propre & particuliere. Elle veut estre semée aux lieux maigres, secs, & bien aërez, & qui ont déja eu deux Façons, en Fevrier ou Mars, elle desire d'estre arrosée, & en vient plus belle & plus touffuë. Il la faut cueillir aprés qu'on aura moissonné le segle & l'orge.

Encore que l'avoine ne soit propre à faire du pain, sinon en extrême cherté, toutesfois on la pile en un mortier, & on en fait de farine, que l'on appelle *du Gruan*, lequel on fait cuire tout seul avec la chair pour en user en façon de panade. Les Medecins tiennent que le gruan ainsi preparé nourrit beaucoup, & est souverain pour la gravelle & difficulté d'urine : je m'en rapporte aux Bretons & Angevins, qui en usent pour ces effets. Quand on le fait cuire tout seul, pour le rendre plus *Gruan.*

plus plaisant, on y ajoûte du lait de vache, ou de chevre, ou jus d'amendes donces avec sucre. Les Allemands en font de la boüillie, qu'ils aiment fort.

Eau d'avoine. Les Moscovites font distiller l'eau d'avoine, de laquelle ils usent en defaut de vin : & telle eau échauffe & enyvre non moins que le vin.

Le Millet.

Le Millet ainsi que sçavent bien ceux du païs de Bearn, de Bigorre, & d'Armeniac, aprés qu'il aura trempé quelque tems en eau, demande d'être semé au matin, ou au soir à la fraicheur en terres legeres & menuës, & vient non seulement en terre sabloneuse, mais aussi en arene, quand le païs est moite & humide : sur tout, il ne veut estre semé en terres seches & croyeuses, ou marneuses : ne veut estre semé avant le nouveau temps ; car il demande la chaleur. Pourquoy il sera commodément semé à la fin du mois de Mars, voire encore plus tard, pour joüir longuement de la rosée, & n'y faut grande dépence ; car petite quantité de grains remplit grande quantité de terre. Si-tôt qu'il sera semé, le presser avec une claye d'osier bien chargée, pour le garder de la chaleur du Soleil en naissant ; autrement sa graine se creveroit & secheroit par la vehemence & ardeur des rayons du Soleil : Toutesfois il veut estre souvent sarclé pour arracher les mauvaises herbes, & le millet noir. Si-tôt qu'il aura épié, & avant que la chaleur & le grain se montre, on l'arrache à la main, puis on le met secher au Soleil, & aprés on le serre : en cette sorte il se garde plus longuement que tous autres grains. Le millet apporte ce profit aux champs où il aura été recueilli, que les vers ne nuisent aucunement au grain, qui y sera semé aprés que le millet sera levé : attendu que les vers laissans le grain semé, s'attaqueront aux esteuls de millet.

En temps cher l'on fait du pain de millet, qui est mal gracieux, quand il est rassis, & les Gascons & Champenois usent d'une boüillie, qui est fait de millet avec du lait, qui est assez mal plaisante : tant le pain que la boüillie de millet est de fort petite nourriture, avec ce qu'ils étoupent, à raison que le millet est froid au 1. degré, & sec au troisiéme, le millet avec son & fleurs de camomille fricassez, & mis dedans un sachet, sert aux douleurs coliques & tranchées. Pour garder les medicamens, comme la rhubarbe, l'agaric, la chair de pourriture & corruption, il est bon de les entasser & ensevelir en millet. *Le Sesame.*

Le Sesame. Le sesame veut estre semé en terre noire, pourrie & humide ; il vient bien aussi aux arenes & sable gras, ou en terres ramassées, & est fort fertile, non moins que le millet ou panic. Il est vray, que le bon ménager ne se doit soucier d'en semer, parce qu'il rend les terres du tout steriles, & ne vient en usage, sinon pour l'huile qui en est exprimé, & les gâteaux que les femmes friandes façonnent de sa farine. *Huiles & gâteaux de sesame.* Il ne le faut semer qu'en plein Eté, encore en un temps sec, & auquel on n'espere de long-temps de pluye ; car la pluye luy nuit aprés sa semaille, au contraire des autres plantes, qui se réjoüissent d'avoir la pluye incontinent aprés qu'elles sont semées. L'huile qui est exprimée de la graine de sesame ne gele jamais, & est le plus leger entre tous les huiles, mêlé avec vin ou eau de vie va au fond : Ne faut faire état de ce grain pour la nourriture ; car il subvertit l'estomach, il se digere à peine, comme toute chose huileuse. *Les Lentilles.*

Lentilles. Les lentilles doivent estre semées en deux temps, Automne & plus cómunément en France, & païs froid au Prin-temps, quand la Lune croît jusques au 12. en terres petites & menuës, ou en terres grasses & fertiles ; car quand elles sont en fleur, elles se perdent & se gâtent pour la trop grande humidité, ou trop abondamment sortir hors de terre. Et afin qu'elles viennent plûtôt & plus grandes, il les faut

mêler

mêler avec du fumier sec avant que les semer,& quatre ou cinq jours apres qu'elles seront ainsi reposée en ce fumier, les semer. Elles seront de garde si on les mêle avec cendres, ou si on les met dans un pot où l'on met des huiles, sauces & confitures : si on les arrose de vinaigre mêlé avec benjoin.

Les lentilles, encore que les anciens Philosophes en tinssent conte, sont de difficile digestion, nuisibles à l'estomach, enflent les boyaux, offusquent la veuë, causent des songes hideux, ne sont bonnes si on les met cuire avec la chair, ou fricasser en huile.

Les Phaseols.

Les Phaseols viennent aux terres chaumieres, ou mieux aux terres grasses, qu'on laboure & seme tous les ans, & sont semez depuis le 10. d'Octobre jusques au 1. Novembre ou bien en Mars, comme les autres legumes, apres que la terre aura été rompuë dés la S. Martin d'Hyver. Avant que les semer il les faut tremper en eau, pour les faire naître plus facilement, puis les semer au large, & selon qu'ils meurissent, les recueillir. Ils engressent les champs où ils sont semez : sont abondans en fruits, se gardent long-tems, s'enflent & croissent en cuisant, & sont plaisans à tous ; il est vray, qu'ils sont venteux & difficiles à digerer, propres à exciter le jeu des Dames, si aprés être cuits, ont y met de poivre, galangue & sucre ; si on les cuit en lait fort gras, jusques à crever : si vous desirez ôter les ventositez, mangez-les avec moûtarde, ou graine de caruy. Si vous avez été mordu d'un cheval, prenez des phaseols, machez-les & les appliquez ainsi machez sur la playe toute recente. Les Damoiselles qui sont soigneuses de leur teint, peuvent distiller une eau fort singuliere des phaseols à se faire belles. *Phaseols*

Les Lupins.

Les Lupins ne demandent pas grande culture, & sont à bon marché, & sur toutes semences ils profitent aux terres ; car quand les vignes & les terres labourables sont maigres ils leur servent de bon fumier : aussi en defaut de fumier ils peuvent être semez aux terres qui ont besoin d'être fumées, si dés qu'ils auront jetté leurs deux fleurs, on les enterre par un labeur de charruë. Ils viennent bien en terre maigre, & même lassée de porter autre grain, & doivent être semez en toutes terres chaumieres, voire non labourées, car en quelque sorte qu'ils soient semez, ils endurent negligence de la terre & du laboureur, & ne veulent être sarclez ; tant à raison de leur racine qui est seule, & laquelle si étoit blessée, ils mourroient incontinent, qu'aussi ce seroit peine perduë : car tant s'en faut qu'ils puissent être infectez & interessez par des mauvaises herbes, que mêmes ils les font mourir. C'est pourquoy plusieurs les sement au milieu de la vigne, afin qu'ils attirent à soy toute l'amertume de la vigne qui est familiere. Il ne les faut pas semer profondement ; car quand ils fleurissent, l'on n'en tient point de conte. Entre tous legumes ils ne veulent être gardez & reposez aux greniers, mais sur un plancher où la fumée donne, car si l'humidité les surprend, il s'y engendrera des vers lesquels mangent les germes, & le demeurant ne peut profiter. Il faut les cueillir aprés qu'il aura plû ; car quand il fait sec, ils sortent hors de l'écorce, & se perdent. *Lupins.*

Il servent bien à nourrir les bœufs en Hyver : mais qu'ils soient trempés en eau salée, & de riviere, puis cuits : ils servent aussi à la nourriture des hommes, pour faire du pain quand il y a cherté de bleds. L'on remarque en eux cette singularité, c'est que tous les jours ils se tournent ainsi que le Soleil fait son cours, tel- *A quoy servent les lupins.*

lement que par là les laboureurs peuvent connoître les heures du jour, encor que le tems ne soit point clair.

Vers des petits enfans. Les lupins pilez & mis sur le nombril, font mourir les vers aux petits enfans: En decoction provoquent les mois, & desopilent les veines, à raison dequoy plusieurs les recommandent aux filles ou femmes, qui ont les pâles couleurs. Leur farine est fort singuliere en cataplâme pour resoudre les écroüelles, & tumeurs dures, tant cuite en oyxmel qu'oxycrat, même pour les sciatiques.

Les Feves.

Feves. Les feves doivent être semées aux lieux gras, ou bien fort fumez, labourez de deux façons : & bien que ce soit en terres chaumieres, assises aux valées, où toute la graisse & substance du haut païs descend ; toutesfois il faudra soigneusement retrancher la terre, & casser les mottes avant que les semer ; car encore qu'entre les legumes elles consument & usent moins la vertu & suc de la terre, toutesfois elles desirent d'être fort bien couvertes dans la terre : il les faut diligemment sarcler lors qu'elles poussent sur terre ; car ainsi le fruit en multipliera, & les gousses en seront plus tendres. Elles peuvent être semées en deux tems, en Automne en terre forte, les grosses feves: & au Printems, principalement en ce païs en foible & leger terroir, les feves communes & plus menuës : celles d'Automne valent mieux, si bien que les laboureurs disent, qu'ils aiment mieux les pailles ou cossats de feves semées en bonne saison, que les feves de trois mois ; parce qu'elles rendent plus de fruit, & ont le grain plus grand & mieux fourny. Or en quelque saison que vous les semiés, il faut regarder à les semer toutes le quinze d'apres la nouvelle Lune parce qu'elles seront chargées plus de fruit, & ne seront tant assaillies de pussons, que si la Lune, étoit nouvelle. Le jour avant que les semer les faut tremper en lie d'olives, ou eau nitreuse, afin qu'elles rapportent mieux, soient aisées à cuire, & ne soient sujettes à être mangées de charensons ou calendres. Il faut aussi les arracher à la nouvelle Lune, avant qu'il soit jour, puis les laisser secher en l'air, & les battre avant la pleine Lune, puis les porter au grenier ; ainsi les vermines ne les infecteront point. On les peut aussi planter avec plus grand profit que de les semer en bon terroir, bien dressé cultivé, engraissé, & fumé, auquel terroir si vous semez l'année suivante du froment, la recolte en sera plus copieuse, d'autant que les feves engraissent la terre sur tout autre legumage.

Pour les garder long-tems il les faut arroser d'eau salée ; à les cuire toutesfois il se faut bien garder de mêler du sel, ou les cuire en eau salée, d'autant que l'eau salée les endurcit, il ne les faut aussi laisser à l'air, le froid les rend plus difficiles à cuire.

Pour les garder d'être rongées des vers, il les faut frotter avec huile d'olive l'une apres l'autre, jusques à ce qu'elles soient imbibées de cette liqueur.

Pourquoy il y a grand nombre de fols lors que les feves fleurissent. Les fleurs des feves, encores qu'elles soient d'un odeur plaisant & gracieux, toutesfois elles nuisent au cerveau debile, & facile à être transporté : d'où vient aussi qu'il y a grand nombre de fols quand les feves fleurissent.

Les petits pois.

Les petits pois ne sont moins profitables à engraisser les terroirs qui sont maigres ; que les lupins ; il est vray, que si vous en desirez quantité & bien cossus, ils doivent être semez aux lieux gras, & tiedes, & en tems temperé & humide, en Fevrier ou Mars, ou en Septembre au croissant de la Lune : bien qu'à grande peine pourroient-ils endurer le froid de l'Hyver, d'autant qu'ils veulent

veulent avoir un plein Soleil : & pour ce regard viennent plus beaux étans soûtenus de quelque bâton : que s'ils rampoient par terre, il faut qu'ils soient semez loin l'un de l'autre, d'autant que leurs rameaux s'épandent plus que les autres legumes. Ils sont fort sujets à être rongez par dedans des vers ; & neanmoins sont meilleurs pour être semez que les entiers. Pour cette occasion, si vous voulez empêcher que les bleds ne soient endommagez des vers ; semez-y des pois : Il est vray que pour mieux profiter, la grosse semence est meilleure pour semer ; si on la met en l'eau pour la faire détremper une nuit, à cause que les grains en naissent plus facilement, & perdent une partie de la salure en trempant, dont ils ressentent de leur naturel. Il les faut cueillir au déclin de la Lune, incontinent qu'ils sont meurs, autrement ils se sechent, & sortent de leurs siliques, & il n'est besoin que d'une façon à la terre pour ensemencer.

Les pois ciches.

Les pois ciches viennent aux lieux gras, & humides, & doivent être semez en tems de pluyes : ils chargent & interessent fort la terre, dont ils sont rejettez des plus sages Laboureurs. Toutesfois si vous en voulez semer, il faudra les laisser tremper en eau tiede un jour devant, afin qu'ils sortent & viennent plutôt & plus gros. Quelques-uns pour les avoir beaux & gros, les font tremper avec leur housse en eau nitreuse. Pour garder que les passans & autres menuës gens ne les mangent aprés qu'ils seront meurs, il faudra les arroser par cinq matinées avant Soleil levant, d'eau où auront trempé les graines de concombre sauvage & d'absinthe : & la rosée cinq jours apres aura ôté toute l'amertume qui sera ausdits pois. Telle experience est bonne pour les petits pois & feves.

Leur usage est bon pour exciter ceux qui sont lâches au jeu d'amour, & pour rompre la gravelle & calcul, mêmes pour les pulmoniques, & ceux qui ont la voix basse & debile. Ils profitent aussi aux melancoliques, & les delivrent de toutes pensées facheuses, les rendans gays, si vous les exposez à la lueur du croissant de la Lune, & avant Soleil levant, les arrousez d'huile d'olive, puis faites tremper deux ou trois heures en eau pour les ramollir, puis les cuire pour en manger. Le moyen d'en user, est de humer leur boüillon fait avec racine de persil, plûtôt que de manger les pois. *Vertus des pois ciches.*

Les Pois Cerres.

Pois Cerres, que les Latins appellent *Cicercula* : doivent être semez aux lieux gras, & en tems humide, en Janvier ou Fevrier : ils nuisent moins aux champs, que tous autres legumes : mais le plus souvent ils ne viennent à profit, car quand ils sont en fleur, ils ne peuvent souffrir les secheresses, ny les vents de Midy, qui sont vehemens, au tems qu'ils sortent de fleur.

L'Ers ou Orobe.

L'Ers, que les Apothicaires appellent Orobe, demande lieu maigres, & non humides : car quelquesfois pour trop jetter, & croître trop abondamment, il est corrompu. On le peut semer en Automne, ou à la fin du mois de Janvier, ou tout le mois de Fevrier : & non en Mars ; car s'il étoit semé en ce mois, il nuiroit au bétail, & principalement aux bœufs, leur troublant leur cerveau.

La Vesse.

Il y a deux semailles de la vesse, la premiere, quand on la seme pour la nourriture des bêtes, environ le 15. jour de Septembre: La seconde au mois de Fevrier ou

Mars : cette-cy seulement pour en avoir la graine à faire du pain à manger, avec d'autre grain. Toutes les deux peuvent être faites en terres non labourées, toutesfois il vaut mieux qu'elles le soient, & même de trois façons. Cette semence n'ayme la rosée : C'est pourquoy il les faut semer deux ou trois heures apres Soleil levé, quand toute l'humidité est consumé, ou par le vent ou par le Soleil, & il n'en faut tant semer, qu'on ne le puisse ce jour même couvrir ; car si la nuit survient, & luy donne quelque peu d'humidité avant qu'elle soit couverte, elle seroit corrompuë : il n'est besoin qu'une fois labourer la terre où elle sera semée, ny apres qu'elle sera semée la sarcler. Sur tout, il ne la faut semer avant le 15. jour de la Lune, autrement les limaçons luy porteront dommage: il ne faut aussi la semer prés de quelque vigne, ou vergers, au lieu où il y aura quelques arbres, parce qu'elle attire à soy le suc des plantes prochaines, encores que la vesse est ôtée des champs, on y peut semer des pois, millet ou autre legume.

Le Panis.

Celuy qui veut semer du panis, doit chosir un terroir leger, sablonneux, areneux, pierreux, & aussi aux collines & côteaux, encores où l'eau n'est guere frequente : d'autant qu'étant chaud de son naturel, il sort & naît plus facilement que le millet. Il doit être semé en Eté, & sort si-tôt hors de terre, qu'on le peut moissonner quarante jours apres qu'il est semé. Les Gascons en font du pain qui est fort mal plaisant à raison qu'il est friable & facile à s'émier, non moins que cendre ou sable : Les Perigordins le fricassent avec beurre ou huile : d'autres le mangent avec du lait ou boüillon de viandes.

Le Senegré, Cumin, Senevé.

Pour semer le senegré, que les Latins appellent *Fœnum Græcum*, il faut choisir semblable terre que pour la vesse ; laquelle il ne faut retrancher ; mais seulement trancher une fois dru & menu, & non profondement ; car si le grain étoit couvert de plus de quatre doigts, il ne pourroit germer, ny lever, mais il faut que la charruë & la herce passent legerement.

La farine de graine de fenugrec, avec soulfre & nitre efface les lentilles du visage : Si vous la mêlez avec une quatriéme partie de graine de cresson ou vinaigre, fera un remede singulier pour la tigne : Si vous faites cuire en hydromel, y ajoûtant de l'axunge, resout les tumeurs des testicules, des parotides, podagres, chiragres, & les laxations des jointures. Sa decoction beuë souvent profite infiniment aux vieilles toux, & aux ulceres du thorax : pour les fluxions sur les yeux, il faut tremper des linges dans la decoction de sa graine, & les appliquer sur le front.

Cumin. Senevé. Quant au cumin, & senevé nous en avons parlé au second Livre.

Saint-foin, autrement dit foin de Bourgogne, ou foignasse.

Saint foin. IL n'y a legume, ny sorte d'aucune pâture qui soit plus convenable, ny plus precieuse pour nourrir le bêtail que le saint-foin, ainsi nommé, d'autant qu'il semble être produit de terre quasi par une grace divine, non seulement pour nourrir & engraisser les harats ; mais aussi pour servir de medecines aux bêtes malades, à raison dequoy les Latins l'on appellé *Medica* : Quelques-uns le nomment foin de Bourgongne, d'autant que les Bourguignons ont été les plus curieux de cultiver & semer cette herbe : Les Picards l'appellent foignasse : plusieurs luy donnent le nom de grand treffle. Quoy qu'il en soit le profit de cette herbe est si grand, que le soigneux laboureur doit toûjours reserver la meilleure piece de ses terres pour en semer. Choisissez donc pour la semer & faire croître en abondance,

un terroir bien uni, bien net, fort gras, & aisé à labourer : auquel donnerez trois façons de labeur avant que vous la semiez, & lequel ayez fumé du vieil fumier bien hercé, & plutôt hoüé & besché au declin de la Lune, que vous labourerés avec le soc, commençant à labourer en Juin, puis en Août, Octobre, Decembre & Fevrier, afin que les herbes qui sont en ce terroir soient mortifiées suffisamment, tant par la chaleur d'Eté, que par les gêlées d'Hyver. Aprés que vous aurez preparé le terroir avec ce soin, commencez à le semer sur la fin d'Avril, durant la nouvelle Lune, & sur le tard ; car étant humecté par la rosée de la nuit, elle sortira plus soudain, & plus facilement de terre, que si on la semoit en la chaleur du jour, d'autant qu'elle se creveroit presque toûjours, & ne feroit que peu de profit.

Il ne faut être chiche à la semer ; car plus vous épandrez de semence, tant plus l'herbe croîtra druë & épaisse, & n'y naîtront d'autres herbes, mais tant plus grand profit en viendra au bon ménager. Si-tôt qu'elle sera semée la faudra hercer de toutes parts en long, large, & en travers avec herces ou râteaux de bois à dents épaisses, non de fer : car elle est ennemie du fer ; puis l'arrouser tout doucement pour la premiere fois ; car si vous l'arrousez avec trop grande abondance & impetuosité d'eau, vous jetterez la semence tout d'un côté du champ: vous ne la devez arrouser depuis le mois de Septembre jusques à la fin d'Avril. Il sera bon la faucher cinq ou six fois la premiere année, ainsi consequemment les autres ; car elle dure dix ans, & même trente, comme dit Pline, sans être semée. Le tems propre à la faucher sont le mois de May, Juin, Iuillet, Août, la Lune étant nouvelle: cependant ne la laisserez en monceau plus d'un jour sur le pré : car si elle y demeuroit long-temps, elle s'échauferoit de telle sorte, qu'elle suffoqueroit & feroit mourir celle qui luy seroit au dessous, laquelle n'y reviendroit jamais ; C'est pourquoy il seroit bon de la transporter ailleurs, & la faire secher le plutôt que seroit possible, la remuant tous les jours de jour à autre. Cependant ne faut souffrir que les bêtes paissent au prés de cette herbe, d'autãt que la dent & l'haleine d'icelle luy est si dommageable, qu'aprés cela ou elle devient sterile, ou meurt soudain ; ne faut aussi que les bêtes la mangent verde, de crainte qu'elles ne s'en trouvent mal, à raison de son humidité & chaleur : il faut attendre qu'elle soit seche pour leur en donner à manger, encores en petite quantité : d'autant que cette herbe leur engendre en grande quantité de sang, que facilement ils seroient suffoquez pour en avoir trop mangé. Le bon ménager doit être curieux de faire reserve & cueillette de la graine de sain-foin, pour la semer quand il sera besoin : il ne la doit cueillir la premiere année de sa portée, à cause de sa debilité : mais aux autres suivantes, aux mois de Iuin & Iuillet, si-tôt que les gousses, où la graine est enfermée paroîtront seches, & les grains se montreront jaunâtres.

La Farrage.

La Farrage, autrement dite Dragée, doit être semée en lieu gras & fort fumez, & que déja ont eu deux façons ; elle sera fort bonne, si on la seme d'orge pelée : quelquesfois elle est semée d'orge, d'avoine, de vesse, de senegré, lesquelles on laisse venir pêl-mêle, pour les couper par apres ou toutes verdes, ou meures pour la pâture du bétail en Hyver.

Le Ris.

Si vous voulez semer du ris, faire le pourrez ; mais plutôt par curiosité que profit ; car le ris est un grain propre aux Indiens, dont aussi nous est apporté en France : Enfin pour semer le ris, tant blanc que rouge, choisissez quelque lieu

fort humide, & au cas que ne l'ayez entre vos terres labourables, choisissez quelque champ maigre, sale & mal nettoyé, ou autre qui soit leger & foible, bien uni, par lequel puissiez faire écouler quelque ruisseau ou canal d'eau. Donnez trois façons de labeur à ce champ où voudrez semer le ris, étant trois fois cultivé, semez-y vôtre graine de ris, laquelle aurez fait tremper un jour entier dedans l'eau, si-tôt que l'aurez semée faites-y entrer l'eau du ruisseau, laquelle y souffrirez cinq mois entiers de la hauteur de deux doigts : & quand verrez que l'herbe vient à se former en épy (sçachant qu'au même point elle fleurit & germe (lors redoublez l'eau pour garder que le fruit ne soit niellé & gâté. Si ainsi le gouvernez, non seulement recueillirez grande quantité de ris : mais aussi le pourrez semer trois années de suite sans laisser reposer le champ, & si la derniere année ne sera moins feconde que la premiere, outre plus rendrez le champ plus gras, plus puissant, plus gaillard, & plus purgé de toute herbe nuisible, & des bêtes dommageables qui y étoient auparavant. Qui plus est, vous y pourrez semer par aprés deux ou trois ans continus blé sur blé : soit froment ou meteil, la recolte d'icelle en sera fort belle & profitable. Il y a au ris un mal, c'est qu'il cause mauvais air à cause de l'abondance d'eau qu'il demande l'espace de cinq mois, mais en recompense il est fort profitable pour la nourriture, d'autant qu'on en use au potage, & on en fait du pain avec segle ou millet, ou les trois ensemble: il est vray qu'il étoupe beaucoup & restraint fort ; c'est pourquoy ceux qui ont le ventre lâche en usent le plus souvent, principalement étant torrefié, & cuit en lait de vache, auquel plusieurs petits cailloux de riviere soient éteints : Si vous le faites cuire en lait, ajoûtant du sucre & canelle, il excitera au jeu d'amour : plusieurs pensent qu'il engraisse ; mais puis que selon les Medecins il ne se digere dans l'estomach qu'avec peine, mais nourrit peu, comment seroit-il possible qu'il engraisse, il enfle plutôt qu'il n'engraisse.

Le Chanvre.

Chanvre.

Le chanvre doit être semé aux terres grasses, & bien fumées & arrousées de quelque ruisseau, ou aux contrées plates & humides, & bien labourées; & plus la terre est grasse, plus grosse sera son écorce. Il sera semé en Mars, cueilli quand la semence est meure : puis seché au Soleil ou au vent, ou à la fumée, & aprés mis en l'eau pour tremper, afin que l'étoupe se puisse facilement écorcher en son tuyau. La graine de chanvre est bonne pour rendre les poules fecondes à porter des œufs, même durant les plus grands froids d'Hyver : plusieurs font brûler les racines plus grosses du chanvre mâle, & d'icelles mises en poudre, s'en servent à faire poudre à canon.

Graine de chanvre. Pour rendre les poules fecondes.

Le jus ou decoction de l'herbe recente fort exprimée, épanduë sur le lieu où il y aura des vers de terre, les fait sortir incontinent, mêmement instilé dedans l'oreille, fait sortir incontinent les vers ou autres bêtes qui y seront entrées : ce que nous ont apris les pescheurs, qui par cette industrie prennent les vers avec leurs hameçons. La semence de chanvre ne doit être buë, ny mangée, parce qu'elle envoye des fumées au cerveau, qui excitent douleur de tête : pourquoy les femmes faillent grandement selon l'art de Medecine, qui font boire de chenevi broyé à ceux qui ont le haut mal, ou qui ont douleur de tête.

Au chanvre cela est à admirer, que bien qu'il soit de deux sortes, mâle & femelle ; c'est le mâle qui porte la graine, non sa femelle.

Le Lin.

Le lin ne se doit semer en quelque lieu que ce soit, s'il ne revient grand profit, &

& que le grain le fasse faire ; car il nuit beaucoup à toutes terres, à cette cause le faut semer en lieux bien gras, & qui soient mediocrement humides. Sur tout il faut que la terre où les semailles du lin seront faites, soit bien nettoyée, & par plusieurs façons labourée & retranchée, tant qu'elle soit quasi mise en poudre ; & davantage la bonne ménagere sera soigneuse quand le lin sera crû, le delivrer de son entortillement (que l'on appelle autrement podagre de lin) non une fois seulement, mais par plusieurs ; afin qu'en tirant la graine, en la mailliottant & picquant, & le filant, telles ordures ne soient mélées avec la filasse. Il sera cueilli quand il sera meur, & que sa couleur jaunira, puis mis en grenier pour être défendu des pluyes & rosées qui luy sont du tout contraires. Quand il sera sec, on le battra le plutôt que l'on pourra, afin que les souris ne les rongent, avec maillets de bois pour en avoir la semence : & incontinent aprés sera porté en l'eau entre deux Lunes, pour y tremper trois jours en Iuillet & Août pour être attendri, afin que l'écorce ou bien l'étoupe en soit plus facilement separée pour l'usage des toiles. Quand il sera tiré de l'eau, il le faut mettre en un monçeau tout rond & large de deux ou trois brassez, le chargeant d'ais, & de grosses pierres par dessus: puis l'étendre au Soleil afin qu'il seche mieux. Le lin plus subtil qui est sans semence (encores qu'il soit le plus bas de tout autre) est le meilleur, étant mol & delicat au manier comme de soye: celuy aussi qui est lõg & gros est plus âpre & rude à filer. Du lin subtil vous le ferez filer à coudre tres-blanc & tres-délié, en cette maniere : Laissez le tremper en eau courante cinq ou six jours au mois de Iuillet & Août, entre deux Lunes: si tôt qu'il sera tiré de l'eau, étendez-le au Soleil pour le faire secher, sans l'avoir mis par tas & monceaux : car celuy qui a été entasé sortant de l'eau, pour s'échaufer ainsi presé devient noir & tendant sur l'obscur. *Pour faire du fil blanc.*

De la semence de lin exprime un huile, lequel ne gêle jamais quelque froid qu'il fasse, il profite aux Medecins, Peintres, & autres plusieurs ouvriers. Il est singulier à amollir les duretez, aux douleurs des hemorroïdes fissures & condylomes du siege : lavé en eau rose, il guerit les brûlures, il profite merveilleusement aux pleuresies, moyennant qu'il soit recent, car le vieil échauffe & fait vomir. *Huile de lin.*

Des Navets & raves.

Les navets & raves veulent être en terres legeres & déliées, & non en terres fortes & compactes. Les raves viennent mieux aux terres & lieux humides, les navets aux côteaux & en pendant, en terres seches & petites, sablonneuses & graveleuses. Quoy qu'il en soit, il faut que la terre où ils seront semez, soit plusieurs fois labourée, retranchée & bien fumée: car cela fera qu'ils viendront bien: mais aussi la terre ainsi preparée apportera aprés la recolte d'iceux, des plus beaux bleds : Les raves sont semées deux fois l'année, en Fevrier & Août, & en terre bien fumée, & ne faut permettre dés qu'ils auront pris quelque croissance, qu'ils sortent hors de terre, s'ils en sortent, leur racine deviendra dure & pleine de petits trous. Des navets & raves, voyez au second Livre. *Navets & Raves.*

Avertissement touchant les fromens & legumes. CHAP. XV.

Les laboureurs ne doivent labourer les terres, tailler les vignes, n'émonder ou curer les arbres quinze jours avant la sainte Lune, qui est le 12. Decembre, & quinze jours aprés.

Semez le plus soudain que vous pourrez vos fromens, & n'attendez à semer en Hyver : Ne semez jamais le grain qui sera crû en un bon & gras terroir, soit fro-

ment ou ſegle, ou autre tel, en un champ maigre, & ſterile: plutôt ſemez en un terroir fertil, le grain qui ſera crû en champ ſterile; enfin d'une terre de mauvaiſe condition, en une de bonne condition: En jettant la ſemence ſur la terre, faites que la main réponde au marcher & avance du pied, ſi bien que le pied droit principalement ſe mouve quant & quant la main droite. A ſemer le bled vous devez jetter à pleine main, mais à ſemer l'orge, la ſegle, l'avoine, & pluſieurs autres grains, principalement qui ſont enfermez en coſſes, comme le millet, le panic, la rave, faut les jetter ſeulement avec les trois doigts.

Gêlée. Pour garder que la gêlée ne faſſe tort aux grains ſemez; qui ſeront ſemez en terres froides & qui le plus ſouvent ſont ſujettes à la gêlée, répandez de la chaux ſur cette terre avant que de ſemer: ou pour le mieux, mêlez parmy le grain ce que vous voudrez ſemer, une ſix ou huitiéme partie de chaux.

Terre feconde. Pour garder que vôtre ſemence ne ſoit mangée des oiſeaux, ſouris, ou fourmis, arrouſez-la avant que de la ſemer avec jus de joubarbe, ou ſelon Virgile, avec eau où le nitre aura trempé.

L'Agriculteur Sotion dit, que pour rendre la terre feconde, & avoir abondance de grain, faut écrire en la charruë, Raphaël, quand on laboure la terre pour la ſeconde fois, & quand on ſeme.

Legumes. Pour attendrir, & faire que les pois, fevés, & autre legumes ſoient de bonne cuite, le jour avant que les ſemer, faut les mettre tremper en eau, en laquelle on ait fait fondre du nitre, ou mêler parmy le grain en le ſemant du fumier, & intre, & ſi par ce moyen ne peuvent encores cuire, mettez au pot où ils cuiſent un peu de graine de moûtarde, ſoudain ils ſe diſſoudront, & le mettront par pieces.

La feve ſemée prés les arbres, fait ſecher leur racine: la feve ſera de garde ſi vous l'arrouſez d'eau marine, encore qu'elle ne puiſſe cuire en eau ſalée ou marine.

Les chiches deviendront plus grands, ſi avant de les ſemer vous les faites tremper en eau tiede, ou dans leurs gouſſes ou eau ou le nitre aura trempé: ſi vous les voulez avoir de bonne heure, ſemez-les quant & quant l'orge.

Lentilles. Les lentilles croîtront fort belles, ſi les trempez dans leurs gouſſes en eau tiede avec du nitre, ou ſi les frotez du fumier de bœuf ſec avant les ſemer.

Millet. Ne ſemez trop épais le millet pour l'avoir bon; en demi arpent n'eſt beſoin davantage qu'une pleine main autrement en le ſarclant le faudroit arracher.

Lupins. Semez les lupins avant tous les autres grains, ſans attendre la pluye, avant qu'ils commencement à fleurir, mettez les bœufs dedans, car ils mangeront toute l'herbe, qui ſera crûë dedans, & ne toucheront point aux lupins, parce qu'il ſont amers: vous les rendrez doux ſi les faites tremper trois jours en eau marine & de riviere mêlées enſemble.

Cueillir lupins. Semez tous les legumes en croiſſant de Lune, ôtez les pois & les cueillez ſi-tôt qu'ils ſeront meurs, autrement ils ſortiront & tomberont hors de leurs gouſſes.

Cueillez les grains entre deux Lunes, ſi vous les voulez garder, & faites ce qu'avons dit cy-devant. S'il eſt beſoin de vendre les grains, ne les vendez qu'au croiſſant de la Lune, parce que lors ils croiſſent & s'augmentent davantage au grenier.

DE LA BOVLANGERIE.

CHAP. XVI.

EN vain travailleroit le laboureur à tant cultiver curieuſement ſes terres, ſelon la forme que nous avons cy-devant propoſée, & ſoigneux à cueillir, & amaſſer, & garder ſes grains, s'il n'eſperoit quelque fruit de ſes peines & labeurs: Or quel profit il reçoit de ſes grains je m'en rapporte ſur tout à la vente qu'il en peut

faire

faire tous les ans aux marchands, dont luy revient un revenu incroyable. Je m'en rapporte au pain de diverse sorte qu'il fait de ses grains pour sa nourriture & de sa famille : mêmement aux gâteaux, tourteaux, flans, flamiches, tartres, beignets, & autres mille petites friandises qu'il peut façonner de la farine de ses grains. Qui plus est, à la biere, qui sert de vin aux païs où la vigne ne peut croître, faite communément avec le grain de froment & d'orge. Et davantage à la vente du pain, qu'il peut pratiquer tous les jours sans s'incommoder : ainsi que nous voyons les laboureurs de Gonesse prés de Paris.

Puis qu'ainsi est, il seroit mal-seant non seulement au Fermier ; mais aussi au Seigneur de nôtre Maison Rustique d'envoyer à la Ville, ou ailleurs acheter du pain, flans, flamiches, gâteaux, tartres, biere, & autres telles choses necessaires pour la nourriture de la maison, ou emprunter de leurs voisins, gens étrangers, comme boulangers, pâtissiers, brasseurs, pour s'en servir & tirer d'eux cette commodité, quand besoin en seroit. Or je veux que nôtre maison de campagne, soit comme une Pandore, affluente en toute sorte de biens & de commoditez, & à laquelle les Villes voisines puissent avoir recours en toutes leurs necessitez, sans recevoir autre profit d'icelles, sinon du denier qui viendra de la vente des denrées, qu'elle leur envoyera, & fournira tous les jours. J'entends donc que nôtre Fermier soit boulanger, panetier, pâtissier, brasseur, quand il sera besoin : & afin qu'il n'ignore rien, de ce qui peut aider à entretenir, soûtenir, & enrichir sa maison.

Et pour entrer en matiere touchant la boulangerie, je ne discoureray icy qui a été l'inventeur de faire le pain, de quelles viandes usoient les Anciens, avant l'invention du pain ; si les hommes ou les femmes exerçoient au temps passé la boulangerie : j'en laisseray le discours à ceux qui en veulent faire entiere profession, je me contenteray d'enseigner au Fermier quels grains il pourra employer à faire du pain. Certainement le pain peut estre fait de toutes sortes de fromens, non de tous grains ; car les legumes (que nous appellons) les grains qui sont enfermez en gousses, & que l'on ne coupe point : mais que l'on arrache de la terre, comme pois, féves, ris, lentilles, ciches, cerres, lupins, phaseols, vesse, fenugrec, & autres semblables, ne sont propres à faire pain, sinon en temps de famine, & lors que les fromens manquent, ou d'extrême cherté, ainsi que nous voyons en tels temps mal-heureux, du pain d'avoine, d'orge, de féves, de ris, de millet, de panic, tels qu'en ay vû en Perigord ; mêmement de son, de poissons dessechez au Soleil, de glands, de châtagnes, de racine de fougere, tels qu'en ay vû en basse Bretagne : que plus est de briques, de tuiles, d'ardoise, ainsi que l'on recite des Sancerrois, qui durant qu'ils estoient assiegez, firent & mangerent du pain d'ardoise.

Du blé, & de ses differences à faire du pain.

Le grain plus excellent, plus sain, & meilleur de tous à faire le pain, est le blé de froment, duquel comme est different, & de diverses sortes selon les païs, terroir, solage où il croit, & selon le soin de son laboureur : ainsi les pains de diverses sortes tant en saveur & goût, qu'en nourriture en sont faits. Pour choisir le grain de quelque païs qu'il soit à faire du pain, faut qu'il soit gros, plein, épais, pesant, ferme, de couleur rousse, net, qui rende quantité de farine nette & blanche, qui trempé & cuit en eau, soudain s'enfle, qui soit frais battu venant de la gerbe ; car celuy qui est vieil battu, encores qu'il soit plus sec que celuy qui est battu frais, mais plus leger, plus prompt & plus capable à faire

Pour choisir le froment.

farine, & se garder en farine, toutesfois le pain n'en est si savoureux, pour avoir perdu la plus grande part de son suc savoureux, & avoir acquis une autre nature par l'alteration de l'air ; aussi certainement les marchands de blé bien avisez, quand ils veulent bien vendre leur blé, le portent au marché, au mois qu'aura été battu : comme les Boulangers bien experimentez, n'achetent pour faire du pain, si possible leur est, que du blé battu frais venant de la gerbe.

Bons bleds. Les bleds les plus excellens de toute la France, dont on use le plus à Paris, sont ceux de Beauce, de la France, de Brie, de Picardie, de Champagne, du Bassiny, en Bourgogne: encores que ceux de Berry, de Poitou, de Saintonge, d'Angoumois, de Limoges, de Normandie, de Languedoc, de la Limagne d'Auvergne ne soient à mépriser.

Blé de la Beauce. Le blé de la Beauce fait un grain de plus grand montre que celuy des autres païs, parce qu'il est crû en terre glaize, grasse & non aride : & a en soy une liaison qui se montre grand au pain, encores qu'il y ait moins de pâte : celuy de la *Blé de la France.* France fait un grain plus court, & moindre que celuy de Beauce, à cause qu'il est crû en terroir ni trop gras, ni trop maigre ; mais mediocre, ainsi le pain qui en est fait, n'est de si grande montre que celuy du blé de la Beauce : mais en recompense plus blanc, & de meilleur manger que celuy de la Beauce.

Blé de la Brie. Le blé de la Brie fait un grain moindre que celuy de la France & de la Beauce, mais de ce grain un pain de moindre grandeur que celuy du blé de la Beauce ; de moindre blancheur, & de manger non pas si bon que celuy du blé de France, d'autant que la Brie est en païs de griotte ; il se trouvera que la vraye Brie surpasse les deux autres en pesanteur du grain : qu'ainsi soit le grain est court & grouleux plus que les autres, ce qui fait peser le grain.

Blé de Picardie. Le blé de Picardie est d'un grain de moindre de ses trois païs susdits : mais de ce grain un pain moindre en bonté, grandeur, blancheur & profit, parce que ce grain est plus dur, robuste, & non si facile au moudre que les autres, & duquel la fleur ne peut estre bonnement tirée : ce qui fait que l'on l'appelle communément le blé Picard plus cœneux que les autres, d'autant qu'étant moulu, le son de celuy detient en soy quelque farine.

La Champagne encores qu'elle soit abondante en grain, & soit de belle apparence, si est-ce qu'elle est inferieure aux autres Nations : d'autant que son grain rend moins de pain que les autres, à raison que son naturel est cordial, & tortillant entre les meules, plus long à moudre que les autres : il est aussi long, tenu & fendu par le milieu, qui fait autant de place vuide en iceluy.

De la façon de moudre le grain.

Choix du moulin. Le laboureur ayant bien choisi le grain de froment, l'envoyera au moulin, soit à eau, soit à vent, selon la commodité du païs : ou si le choix luy est permis, plûtôt à un moulin à eau conduit d'un ruisseau violent & rapide pour mieux tourner la meule, qui ait une meule de pierre fort dure toute d'une piece, s'il est possible : car les meules qui sont de pierre tendre & molâtre se comminuent, rongent & usent soudain : mais laissent toûjours quelques graviers en tournant, lesquels mêlez parmy la farine ôtent toute la grace & saveur du pain, & le plus souvent blessent les dents : Plusieurs conseillent avant que de moudre le blé, de le piler long-temps : & le pilant l'arrouser d'eau puis le secher au Soleil, & l'envoyer au moulin. Quelques-uns ne l'envoyent au moulin, qu'il ne soit bien sec, & s'il n'est sec, le font secher au Soleil, ayans cette opinion que tant plus il est sec, tant plus il rend de farine. D'autres l'arrousent d'eau

salée,

ſalée, eſperant par cét arrouſement que la farine en ſera plus blanche, & y aura plus grande quantité de ſon. Anciennement, comme on peut voir en Ariſtote en ſes Problemes, on torrefioit l'orge avant que de le moudre. En France l'on n'uſe d'aucunes de ces preparations, mais tel qu'eſt le blé, tel il eſt envoyé au moulin : il eſt vray que le meûnier doit ranger la meule de ſon moulin, ſelon que ſon maître voudra la farine eſtre plus ou moins ſubtile ; ſelon que le grain ſera plus gros, plus dur, plus menu, & plus mollâtre.

De la farine. Folle farine. Fleur de farine. Son. Semol. Amydon. Orge mondé.

Le blé moulu eſt tourné & converti en farine, tellement que la farine n'eſt autre choſe ſinon ce qui ſort du blé moulu : mais telle eſt la farine, quel a été le blé, à ſçavoir fort blanche, ſi le blé eſtoit pur, net, gros & court, quel eſt le blé de la France : noirâtre & pleine de ſon, ſi le blé eſt chetif, menu, ridé, plein d'ordure, long & plat, telle eſt la farine du ſegle. Or le laboureur avant que de moudre ſon blé & le convertir en farine, doit aviſer s'il veut garder la farine ou non : celle qu'il ne veut garder, n'eſt beſoin avoir égard de quel blé il la faſſe moudre, ſoit vieil ou frais battu, ni comment : mais celle qu'il veut reſerver & garder quelque temps, comme en magaſin, pour ſurvenir en temps de neceſſité, doit choiſir le blé plus ſec qu'il ſera poſſible de trouver, parce que n'étant bien ſec, ſe pourroit bien-tôt échauffer en farine : mais faut qu'il ſoit vieil battu, non frais battu & venant de la gerbe : encores que le pain fait de farine de blé vieil battu, ne ſoit ſi bon que celuy qui eſt fait de farine de blé frais battu : & venant de la gerbe, telle farine qui vient de blé vieil battu & reſervé de long-temps en grenier, eſt de meilleure garde, que celle qui vient de blé frais battu, parce que le blé eſtant dépoüillé de ſa premiere vêture & bale, prend l'air avec ſa cotte de laquelle il eſt couvert ; mais ſe deſſeche & s'endurcit non ſeulement en ſa cotte : mais en la moëlle & farine : d'où vient que cette farine eſtant dépoüillée de ſa cotte par le moulage du moulin, eſt de meilleure garde pour eſtre plus ſeche : au contraire, la farine qui vient du blé frais battu, n'eſt de ſi bonne garde & eſt plus gâtée : parce que le bled frais battu retenant encores la moiteur de ſa naiſſance rend la farine plus moite, plus peſante, & non ſi ſeche, ce qui cauſe en elle une plus grande facilité à ſe corrompre : d'autant que comme la ſechereſſe empêche la corruption, auſſi l'humidité, la facilité, qu'ainſi ſoit, nous voyons que les ſoigneurs laboureurs pour bien garder leur blé, le laiſſent en ſa gerbe entaſſé dedans la grange, pour l'hyverner & ſuër dedans ſa gerbe : aprés laquelle ſueur ils le font battre pour le mettre de ce lieu en un plus ſec, plus élevé, auquel eſtant amaſſé par monceaux longuets & non haut élevez, eſt diligent le faire remuër de place en place, afin de luy faire prendre l'air de peu à peu, ſpecialement à celuy qui eſt deſſous pour l'éventer & mettre deſſus : c'eſt pourquoy, ne faut douter que la farine qui vient du blé, qui a pris de cette façon ſon grenier, ne ſoit de beaucoup meilleure garde que celle qui vient du blé frais ſortant de la gerbe : outre cela, faut que le laboureur pour avoir farine de bonne garde, commande au mûnier qu'elle ſoit mouluë groſſement ; car ſi plus ſubtilement, elle ne ſe pourroit longuement tenir en bonne nature & fraicheur : pour bien garder toute ſorte de farine, ſoit de blé frais battu ou vieil battu, il faut choiſir un lieu plus élevé de tout le logis, ſoit Château, Ville, ou Maiſon de Ville, auquel lieu comme en un magaſin eſtant poſée, on la laiſſera repoſer quinze jours entiers, pour l'aleger au travail qu'elle a ſenti à la mouture : aprés quel repos il ſera beſoin pour la mieux garder, la chan-

ger souvent de place à autre : Par ce moyen se gardera demi an entier, & estant souvent remuée & changée de place s'augmentera de la cinq ou six partie pour le moins, de laquelle ne sera fait si bon pain que de la farine fraîchement mouluë. Voilà la charge du fermier touchant la boulangerie, qui est de choisir le blé, le fait moudre, & mettre la farine au grenier pour estre gardée, ou pour l'employer bien-tôt en pain.

Le gouvernement de la farine, & façon du pain appartient à la fermiere suivant la coûtume des Anciens Romains, desquels les plus notables femmes pétrissoient la farine, & faisoient le pain de leurs propres mains, ainsi que recite Plutarque en ses Problemes. La fermiere donc ayant reçû en son grenier la farine mouluë, se mettra en devoir de faire du pain : avant toutesfois qu'en faire, separera par tamis, sachets, & bluteaux le plus subtil de la farine d'avec le moins subtil, & le plus gros, pour accommoder ces diversitez de farine à diverse sorte de pain : Le plus subtil de la farine est appellé fleur de farine, & des Latins *Pollen*, dont les patissiers font le pain à chanter, les oublies, les gaufres, & plusieurs autres delicatesses : Le plus gros, est le son, appellé des Latins *Furfur*, qui vient de la cotte ou écorce adherente à la moëlle du blé. Entre la fleur de farine & le son, sont encores d'autres parties de la farine, plus ou moins subtiles, plus ou moins grossieres, selon la rareté & épaisseur des tamis, & sachets, par lesquels la farine est passée, tellement que selon la diversité de la farine, le pain est fait de diverse sorte : à sçavoir, plus ou moins blanc, selon que la seconde, ou troisiéme, ou quatriéme partie du son en est separée par le moyen du tamis : Outre ces parties diverses de farine, il y a encores une farine que l'on appelle vulgairement folle farine, ou farine volante, qui sort du blé lors qu'il est sous la meule du moulin, de laquelle l'on en fait du pain : mais les meûniers la vendent aux Libraires & Orféves, à faire leurs colles : De plus, une autre farine que les Italiens appellent Semole, qui est la farine d'un blé fort exquis, nommé des Latins *Simila* ou *Similago*, duquel avons parlé cy-devant. Nous n'en avons point en ce païs, elle nous est apportée de Naples, & d'Italie, non pour en faire du pain : mais pour mettre cuire en böuillons de viandes, ou en boüillie. Elle est aussi subtile que fleur de farine, non si blanche toutesfois : mais de couleur à demy blonde. Elle est de fort bon suc, & de bonne nourriture. Nous avons encore une autre sorte de farine fort blanche & fort subtile, que l'on appelle vulgairement Amydon, & les Grecs & Latins *Amydon*, comme si elle estoit faite sans meules : les Anciens la faisoient en diverses sortes : Sa façon est telle en ce païs, l'on choisit le plus beau & plus net blé que l'on puisse trouver, on le fait moudre fort subtilement : cela fait, on jette la farine mouluë dedans un cuvier ou tonneau, que l'on remplit d'eau, on amasse le son qui nage par dessus, puis on passe toute l'eau par un linge ou étamine, puis on remet encores d'autre eau au tonneau, que l'on coule derechef par une étamine, & l'on laisse au fond du tonneau de la farine blanche qui y est allé, que l'on fait secher au Soleil ardant, comme aux jours Caniculaires : estant sechée elle s'endurcit, puis on la coupe par tranches, & on la reduit en farine subtile.

Folle farine. Farine volante. *Semole.* *Amydon. Façon d'amydon.*

L'on peut faire aussi farine d'autres grains que du blé froment, comme d'orge, de segle, de metel, de scourgeon, & de plusieurs autres grains, dont nous avons dit cy-dessus le pain estre fait en temps de cherté, ou de famine : ou bien aux païs qui sont pauvres, & en défaut d'autres meilleurs grains. La farine d'orge est fort pleine de son, c'est pourquoy aussi le pain qui en est fait, lâche le ventre, toutesfois

Farine d'orge.

toutesfois de l'orge l'on faisoit anciennement une sorte de farine, qu'on appelloit *Pollenta*, à sçavoir d'orge recent desseché, puis fricassé, enfin moulu, dont on usoit en forme de boüillie, ou en boüillons de viandes. On fait le pareil d'orge mondé.

La farine de segle est aussi pleine de son, & encores davantage celle d'avoine, encores que le gruan ou avenat, qui est fait d'avoine pilée, soit bien venu aux tables des grands Seigneurs : la farine de ris est blanche sur toutes les autres : quant à la farine des legumes, elle se fait plus souvent au piler dans le mortier qu'au moudre, encores que plus commodément & beaucoup mieux elle puisse estre faite au moulin.

Levain.

Levain, dit en Latin *Fermentum*, parce qu'il s'enfle & s'éleve à la longue, c'est un morceau de pâte délaissée du dernier panifice, couvert, & envelopé de farine, lequel levain on détrempe pour ôter la trop grande glutinosité & viscidité à la farine que l'on veut employer à faire pâte pour le panice levain acquiert un aigreur à la longue garde, laquelle apporte une grace & meilleure saveur au pain ; aussi nous voyons que les pains tant plus ont de levain, tant plus sont plaisans & plus sains que ceux qui ont moins de levain. Il est chaud mediocrement & quelque peu froid : chaud à raison de la pourriture acquise, & la nature de la farine. Ce levain est fait de diverses sortes, selon les modes des pays. Nous le faisons de pâte de blé froment pour faire les pains de blé froment : de pâte de segle, pour faire les pains de segle, aucuns y ajoûtent du sel, autres du vinaigre ou verjus de grain, ou de pommes sauvages. Les Patissiers pour leurs échaudez se servent de levûre de biere, ainsi que nous dirons en la façon de la biere. Les Anciens en faisoient de diverses sortes, ainsi que Pline dit. Les Flamans font fort cuire le blé froment, & en cuisant levent l'écume qui vient au dessus, laquelle ils laissent épaissir, & s'en servent pour levain, cela est cause que leur pain est beaucoup plus leger que le nôtre. Quoy-qu'il en soit, le levain, dont usent les Boulangers & Boulangeres à faire leur pain, se peut garder quinze jours, & non plus, autrement il se gâte & corrompt : le meilleur est, ne le garder si long-temps : pour le garder, il faut malaxer la pâte en rond, la couvrir & envelopper de farine, même en Hyver, le couvrir à force de vêtemens dans la huche : Quand la fermiere voudra pêtrir sa pâte, il faudra deux ou trois jours, ou pour le mieux la veille, détremper son levain avec eau chaude, ou bien d'eau froide, selon le temps & la diversité du blé dont elle fera son pain, ainsi que nous dirons. Les Pâtissiers à faire la pâte pour leurs pâtisseries, ne s'en servent aucunement, ou bien peu de levain, tant à raison que le levain donneroit un aigreur à si petite quantité de pâte, dont ils font leurs croûtes de leurs pâtisseries, qu'aussi parce que le levain attireroit à soy tout le beurre ou autre telle graisse qu'ils mêlent parmy leurs pâtez, d'autant que le levain a une vertu d'attirer à soy les humiditez, ainsi que nous le pouvons experimenter aux apostemes, pour lesquels suppurer & enfler davantage, nous y appliquons des cataplâmes faits de levain. Au surplus, s'il arrive par hazard que le Boulanger ou Fermiere trouve son levain trop aigre, & qu'elle n'en puisse trouver d'autre, le remede sera de détremper son levain d'une eau plus tiede & chaude, & que si le vain estoit en sa vertu, afin que pour la chaleur de l'eau le levain puisse recouvrer quelque force, estant hors de la chaleur : au contraire quand le levain est en sa force & bonté, il ne faut user que de fraîcheur en luy.

Farine de segle & d'avoine. Gruau. Avenat Farine de ris. Levain.

La façon du pain, selon les diversitez du blé dont il est fait.

Pain du blé de Beausse. La fermiere se conduira à faire le pain, selon le naturel & condition de la farine qu'elle employ à faire son pain : C'est pourquoy, si la fermiere est en Beausse, ou que hors de Beausse, elle fait du pain de farine du blé de Beausse (laquelle farine à la verité tient le premier rang entre toutes les farines de France) elle sera soigneuse sur tout, de bailler les façons à son levain à heures certaines, & bien reglées : En Eté rafraichira d'eau fraiche son levain à midy : le renouveller à cinq heures, & à neuf heures pour le dernier, sans y faillir precisément : Cette eau en Eté doit estre fraiche tirée du puits, ou plûtôt de la fontaine, ou de la riviere, parce que l'eau du puits, comme elle est pesante entre les autres, aussi rend le pain plus pesant : l'eau de fontaine ou de riviere, comme est plus legere que celle du puits, aussi rend le pain plus leger. En Hyver renouvellera son levain d'eau fraiche échauffée, ou nouvellement tiede : De laquelle eau soit en Hyver ou Eté, moüillera ses bras & mains, & paîtrira sa pâte soigneusement, la tournant & versant de tous les côtez çà & là, long-temps, & par plusieurs fois : à ce que toutes les parties s'en sentent, & que toute la glutinosité & viscosité de la farine puisse estre dérompuë & dessechée, afin que le pain en soit plus fragile, plus facile à mâcher, & non si pâteux aux dents, bouche, & estomach. Aprés tel maniement, elle sera diligente bien-tôt de tourner sa pâte, afin qu'elle n'entre en levain, autrement le pain ne seroit de si bon manger ; il est vray, que quand il y auroit faute à la bonté du levain, la farine du blé de la Beausse a une telle liaison, que facilement elle couvriroit ce defaut pourveu qu'à sa détrempe le Boulanger ou Boulangere s'aide de quelque eau fraîche.

Pain du blé de France. Si la fermiere est en France, ou fasse du pain de farine de blé en France, elle ne s'aidera de tant de levain qu'à la farine du blé de Beausse, tant parce que le blé en est plus court, en pâte, mais sa farine n'a pas si bonne liaison, qu'aussi n'y a pas telle glutinosité : C'est pourquoy il y faut mediocrer le levain, & n'user d'eau si chaude qu'en celuy de la Beausse : autrement si elle luy donne l'eau plus chaude que de besoin, la pâte s'enflera davantage, & se dessechera plus que de raison.

Pain du blé de Brie. Pour faire du pain de blé de Brie, il faut se gouverner tout autrement, d'autant que ce blé est grioteux plus que celuy de la France, ou de Beausse : la premiere fleur qui sort de son écorce est mieux liée que les autres, parce que le blé est plus court, ains elle demeure au bluteau qui est le gruau, au contraire des autres blez, d'autant que ce gruau est plus doux que celuy des autres blez, qui fait que le bluteau laisse aller à travers soy quelque rondelette farine, qui s'appelle la seconde fleur : & n'estoit cela, ne seroit moins court que le blé Picard.

Pain du blé de Picard. Le blé Picard est de forte correction, & de fort mauvais gouvernement, soit en pâte, ou en autres telles façons, qui aussi demande le four chaud, auquel estant, il se fait une ouverture au pain, tout ainsi que s'il n'y avoit aucune forme de levain en iceluy. Il est fort à cuire, & fort à prendre couleur, qui est un peu étrange en luy ; car puis qu'il est tant revéche & aride, semble que le pain se devroit plûtôt cuire au four : mais la dureté & pesanteur de sa farine est cause de cette cuite tant difficile, joint aussi que la croûte qui s'éleve incontinent par dessus, empéche que la chaleur du four ne puisse si facilement penetrer au dedans ; c'est ce qui fait que le pain demeure gras.

Pain du blé de Champagne. La farine de blé de Champagne à faire du pain demande le levain plus nouveau fait, d'autant qu'elle a un goût de terre, qui la feroit empirer en pâte, si le levain ne luy estoit mélé fort bon, même que le blé sortant de la gerbe, sent

son

ſon terroir : à raiſon dequoy il faut uſer de diligence en la façon du pain.

Le meteil rend moins en pain, de ſon naturel il eſt gras, même que la farine eſtant blutée, à la détrempe d'icelle l'on ne peut bonnement en tirer ſes mains : la ménagere, qui n'eſt uſagere à pêtrir cette eſpece de grain, s'y trouve fort empêchée : d'autant que le ſon en retient la meilleure partie. C'eſt pourquoy pour profit de la maiſon, vaut mieux bluter que ſaſſer la farine de ſegle & du Meteil, parce que le bluteau au travail des bras, contraint le ſon de lâcher ſa farine ; ce que ne fait ni le ſachet, ni l'étamine, d'autant qu'ils ne remuent la farine que de place à autre. *Pain de Meteil.*

La pâte donc bien pêtrie, remuée & apprêtée comme eſt de beſoin, la faut diverſer par portions orbiculaires, de ſuffiſante grandeur, & épaiſſeur, pour eſtre enfournée dans un four non trop échauffée, à ce que le pain ſe cuiſe, ſelon la grandeur, groſſeur & qualité de ſa pâte ; car un pain épais & gros d'une pâte du blé de Picardie, demande plus longue & grande cuite, qu'un pain petit & fait du blé de Beauſſe, ou de la France. Si le four eſt trop chaud, le pain ſe brûlera par la croûte, & demeurera mal cuit, ne pouvant la chaleur penetrer au dedans par l'obſtacle de la croûte brûlée.

Cependant il ne faut oublier, que quand on voudra faire du pain ſalé, ou anizé, ou autre telle mélange, il faudra méler le ſel, l'anis ou autre choſe, lors qu'on pétrira la pâte.

L'on fait auſſi diverſes ſortes de pain d'une même farine, ſelon que le bluteau ou tamis, ou ſac, ou étamine y a paſſé : De la farine entiere, & de laquelle l'on n'a rien ſeparé, l'on fait de pain de ménage. De celle où l'on a ôté le plus gros ſon, eſt fait le pain Bourgeois. De celle dont on a ſeparé le ſon du tout, eſt fait le petit pain blanc.

De celle dont on a ôté la plus groſſe fleur blanche, & on y a laiſſé la plus ſubtile, ſont fait les pains de chapitre, les gaufres, le pain à chanter, les tartres, les gâteaux, & les autres pains de pâtiſſerie : l'on fait auſſi du pain quaſi de pur ſon, auquel on trouve encores de gros fétus & paille, qui eſt pour la nourriture des chiens.

Le lieu plus commode pour cuire le pain eſt le four, parce qu'il y reçoit la chaleur du feu également de tous les côtez : ou fouyer ou ſur le gril un côté du pain ſe cuit, & l'autre demeure crud : ſous les cendres il ne ſe cuit ſi bien.

Le feu pour échauffer le four doit eſtre de bois de fagots, ou de côterets, ou d'éclats de gros bois non puant : ou en defaut de bois, de chaume, ou de foërre comme en Beauſſe.

Le pain doit cuire au four mediocrement à une chaleur mediocre ; car la chaleur trop grande, raviroit la croûte de deſſus ; ains empécheroit de penetrer au dedans, qui pour cette occaſion demeureroit crud & tout pâteux : la chaleur moindre que de raiſon le laiſſeroit crud ; quand il ſera cuit competemment, il ſera tiré hors du four, & mis repoſer en un lieu, ni puant, ni infecté de mauvais air ; car le pain chaud par ſa chaleur attire facilement, & ſuce la qualité veneneuſe & corrompuë de l'air : aux lieux humides, le pain ſoudain ſe pourrit : en lieu trop ſec, il ſe moiſit. Les bons ménagers plus ſoigneux de leur profit, afin que le pain dure plus long-temps, & qu'on en mange moins, le mettent en la cave, ou en quelque lieu moite : & le pain de ſegle en quelque lieu prés le foyer.

Du pain fait des eſpeces de froment, mêmement de quelques legumes.

Le pain d'orge ſe doit faire du meilleur orge que l'on pourra trouver, non de *Pain d'orge.*

ſa

sa farine entiere : mais de celle qu'on aura tamisée & nettoyée de son plus gro son, il est vray, que le pain en sera bien sec, & facile à s'émier, d'un goût revéc he ains seroit le meilleur méler parmy cette farine, de la farine de pur froment, ou de meteil. La maniere de l'assaisonner avec levain, pétrir & cuire, n'est autre qu'au pain de froment. Le pain de Scourgeon est fait ainsi. L'un & l'autre n'est propre pour le maître, ni pour le fermier, plûtôt pour ses serviteurs, encores en temps de cherté, afin de les assouvir ; jaçoit qu'il n'en faut attendre grande nourriture : ainsi est fait le pain d'avoine, duquel on n'use sinon en extrême famine, parce qu'il est mal-plaisant.

Pain de millet. Du millet, comme aussi du panis, l'on peut faire du pain ; mais qui est fort sec, aride & friable, duquel les Gascons, usent communément & principalement les Biarnois, qui pour ce regard sont appellez les millaciez de leurs voisins. Les Biarnois font de miques de millet, de cette façon : Ils prennent trois ou quatre livres de farine de millet pour le matin, & autant pour le soir, mettant cela au feu sur une chaudiere où il y a cinq ou six livres d'eau, le laissent boüillir, jusques à tant qu'elle s'enfle au fond du chauderon, & lors le tirant du feu, la demenent tres-bien avec un bâton rond, jusqu'à tant que la pâte soit rompuë & affinée, qui l'ôtant du chauderon, la coupent avec un filet en plusieurs pieces, & la mangent ainsi avec du fromage, ou du petit lait salé.

Pain de seigle. Du seigle aussi se fait du pain ; mais qui est fort pateux, dont nous avons parlé au discours du segle : pour luy ôter sa glutinosité il sera bon de luy mèler de la farine d'orge, ou plûtôt de blé froment, ou prendre la fleur de farine de seigle : il aura couleur de cire, si estant encores chaud, vous luy mettrez dessus quelque chose de pesant.

L'on fait aussi du pain de ris, de feves, d'espeautre, & de plusieurs autres especes de froment, & de legumes à la même façon du pain de blé de froment.

Pain de bouche. Bisquit. Pareillement l'industrie du Boulanger peut façonner plusieurs sortes de pains, quels sont le pain de bouche ou mollet, ou pain de Cour le plus leger de tous, & œilleté, qui est exactement pêtry, plain de levain, & d'une pâte bien levée. Le pain biscuit qui est de trois sortes, un qui est fait de segle, ou de meteil, ou d'orge, ou d'avoine, ou de cesdits mêlez ensemble, propre pour nourrir les mariniers qui entreprennent un long voyage sur mer, ou pour ceux qui sont assiegez dans quelque forteresse, parce qu'il se peut long-temps garder : tel pain ne reçoit beaucoup de levain : l'autre est fait de la farine de pur froment sans autre mélange, propres aux verolez à faire leur diette ; le troisiéme est fait de la fleur de farine, à la pâte de laquelle on ajoûte du sucre, canelle, poivre, ou gingembre ; quelquesfois de l'anis, que l'on mange aux desserts de carême. A Rheims l'on

Pain d'épice. Pain de lait. fait du pain d'épice avec du miel, & petite quantité de poivre, ou de canelle. les Boulangers de Cour font du pain avec le lait.

La Paneterie. CHAP. XVII.

Profis de pain. IL est tout certain que le pain tient le premier rang entre les choses qui donnent nourriture à l'homme. Qu'ainsi soit, nous voyons que la plûpart des autres viandes, tant soient-elles agreables au goût, bien apprêtées & assaisonnées de bonnes sauces, apportent le plus souvent un dégout, & dédain de soy : le pain seul ne déplait jamais, soit en santé ou maladie ; c'est le dernier appetit perdu, & le premier recouvré en maladie, en santé c'est le premier & le dernier manger, plaisant & agreable en toute sorte de repas. Aussi certainement le pain par un bienfait surprenant de la nature, est doüé de toutes les saveurs, qui particulierement

incitent & attirent chaque viande d'être mangé. Les unes plaisent par leur douceur, les autres par leur aigreur, quelques-unes par leur saleure, plusieurs par leur acrimonie, d'autres par leur odeur gracieux : le pain contient en soy toute ce que l'on pourroit goûter de plaisant, & d'agreable aux autres viandes. Et encores que les autres viandes, tant soient-elles de bon goût de soy, ne pourroient être agreables ny profitables à la santé, si on ne les accompagnoit de pain ; le pain par sa bonté corrige les vices des autres viandes, & aide leurs vertus, c'est pourquoy le commun proverbe dit, que toute viande est trouvée bonne & profitable, quand elle est accompagnée de pain. Aussi nous observons journellement que la plupart de ceux qui mangent leurs viandes, soit chair, ou autre telle sorte de viandes sans pain, ont toûjours l'haleine puante : mais je m'étonne grandement qui a été l'auteur de ce proverbe commun, Que toute repletion de viande est mauvaise, & principalement celle du pain, si ce n'étoit parce que le pain à raison de la grande, solide & constante nourriture qu'il donne au corps, s'il arrive qu'il soit mangé en quantité excessive, il remplit les veines d'une abondance de sang, non fluide, non facile à s'évaporer & dissiper, mais solide, ferme, permanante, & de durée : duquel sang tout le corps étant nourry, en devient plus plein, & plus massif, ains à raison de cette plenitude moins perspirable, à cause que les pores du cuir, par lesquels se doit faire la transpiration de tout le corps, sont bouchés & comme opilez, laquelle habitude de corps est fort sujette aux maladies & morts soudaines, telle se reconnoit en l'embonpoint athletique, lequel, à ce que nous pouvons entendre des Anciens, s'acqueroit aux personnes, principalement par l'usage du pain, & de la chair de porceau. Ie diray en outre (ainsi que nous enseigne Galien) que les vices & incommoditez qui viennent à la santé, des viandes mal cuites & digerées dans l'estomach, sont plus fâcheuses du pain mal digeré, que de la chair, ou telle autre viande, à raison que le pain donne quelque peu plus de peine, & est plus long-tems à se digerer. Mais pour cela, l'usage de pain n'en doit être moins à preferer à toutes autres viandes, veu que ces vices susdits viennent non du mediocre, plutôt de l'excessif usage, lequel rend non seulement le pain, mais toutes choses bonnes & excellentes, vicieuses tant par tout & en toutes bonnes choses est recommandée la mediocrité, joint que les vices susdits ne marquent aucun mauvais suc qui soit au pain : mais seulement une redondance qui à la verite luy tourne plus à loüange qu'à vitupere ; Ie reserve tel discours pour un autre lieu. Puis donc que la vie de l'homme consiste sur toute autre viande en l'usage du pain, qui sera soigneux de son vivre de sa santé doit faire choix de pain, selon la forme, condition & naturel.

Omnis repletio mala, panis autem pessima.

Les differences du pain.

Pain de farine entiere.

Le pain qui est fait de la farine de blé froment entiere, & de laquelle l'on n'en a rien separé par le tamis, est propre pour les laboureurs, fossoyeurs, crocheteurs, & autres personnes qui sont en perpetuel travail, d'autant qu'ils ont besoin de nourriture qui ait un suc gros, épais & visqueux : propre aussi leur est celuy qui n'a pas beaucoup de levain, qui n'est pas beaucoup cuit, qui est un peu pâteux & visqueux, qui est fait aussi de farine de Scourgeon, de segle mêlé parmy le blé froment, de châtaignes, de ris, de feves, & d'autres tels legumes grossiers.

Pain de fleur de farine.

Le pain qui est fait de fleur de farine, qui est la partie plus dure d'icelle, est bon pour les personnes oisives, & qui ne travaillent pas beaucoup de corps tels sont les personnes d'étude, les Moines, Chanoines, & autres personnes, qui ont

besoin de nourriture de facile digestion. Tel est le pain blanc que l'on vend chez les boulangers, le pain appellé de chapitre; Item, celuy qui est bien levé, qui est peu salé, bien petry, œilleté, de pâte bien levée, comme est le pain des courtisans, appellé le pain de bouche.

Le pain fait de farine de segle, est fort noir, pesant, pasteux d'un suc visqueux, & melancolique, & difficile à digerer, mais propre au manger des villageois, non des grands Seigneurs, & gens aisez: il est vray que les Medecins, le recommandent en Eté au commencement du repas, pour amollir le ventre, ainsi que nous voyons en la Cour les grands Seigneurs en user pour cette occasion: mais il faut que ce pain soit fait de farine, non entiere de segle; mais bien sassée, & que le pain ait couleur de cire, qu'il soit frais cuit; car le vieux s'aigrit, & perd son odeur. Les femmes Lyonnoises pour être belles & avoir un beau teint, le corps solide & succulent, n'usent d'autre pain que de segle: ceux qui sont fort alterez, au lieu de prisane ou cidre ou biere, ou autre tel brevage, peuvent boire de l'eau pannée, le pain de segle bien battu en eau.

Le pain de la seule farine d'orge est fort sec, & facile à s'émier, mais de fort petite nourriture & plus propre pour lâcher le ventre, que pour nourrir à raison d'une vertu detargente qui est en l'orge, c'est pourquoy à Rome on ne tenoit conte de ce pain pour l'usage des hommes: on le laissoit pour la nourriture du bétail, ou en ignominies des gens d'armes feneants, & pusillanimes; car sur tout il étoit defendu qu'on en donnât aux vaillans combatans, pour le peu de substance nourrissante qui est en luy: il est vray que l'usage de pain d'orge rend les personnes moins sujets & plus exempts de la goute des pieds, au contraire, de ce que dit Aristote en ses Problêmes, que les Boulangers & autres qui exercent la boulangerie, sont rendus plus debiles, & sujets aux defluxions qui manient l'orge, & sa farine & sa pâte, que les autres qui manient le blé, & sa farine, ou sa pâte. Ie m'en rapporte à l'experience.

Le pain d'avoine n'est recommandable, tant à raison que de faire du pain d'avoine est ôter la pature au bétail, (grande marque de famine) qu'aussi tel pain est de goût fort mal plaisant: il vaut mieux user de gruau fait de son pilé, ainsi que nous avons dit cy dessus aux potages, tant de chair, que de Carême.

Le pain de millet, & de panic, est assez vulgaire en Bearn & Gascogne, non seulement au peuple: mais aussi aux grands Seigneurs, lesquels en usent plus par curiosité au defaut de bon appetit qu'autrement. Il est fort sec, leger, & facile à s'émier, mais propre à dessécher un estomach & corps fort humide. Il est déplaisant goût, quand il est frais cuit & bien petry, quand il est mangé tout chaud, sortant du four; car lors il ressent d'une douceur fort agreable: aussi aux païs où l'on fait cas de tel pain, les Boulangers le portent soudain qu'il est tiré hors du four par la Ville, & crient, pain chaud de millet: quand il est endurcy, il perd toute sa grace.

Le pain fait de meteil pur & net, est de fort bon manger, pour la mediocrité qu'il tient en sa substance, tellement que plusieurs le comparent au pain fait de semole, qui étoit anciennement le blé froment le plus excellent.

Pain de son Il ne faut pas faire cas du pain de son, qui est fait de la farine dont la fleur est ôtée, que l'on appelle bran de farine, il vaut mieux le laisser pour les chiens de chasse, ou de bergers, ou de la garde de la maison.

Pain mollet, ou de bouche. Biscuit. Le pain mollet, autrement pain de bouche, est pour les grands Seigneurs: le pain bischit, fait de fleur de farine de froment, est pour ceux qui font diette, le pain

pain biscuit fait de segle, & autres tels fromens de moindre espece, est pour les mariniers, & ceux qui sont assiegez dans les Villes. Le pain d'espice, est pour les frians.

Le pain benit que l'on distribuë tous les Dimanches aux Eglises : parce qu'il est mal pêtry, mal levé, & assez mal cuit, travaille l'estomach à digerer, voilà succintement de la difference des pains qui viennent en usage.

Le pain le plus excellent & meilleur de tous (s'il est besoin de le choisir) est celuy qui est fait de bon & pur froment nouveau, non vieil, non corrompu, ny aucunement gâté : non moite, ny trop long-tems gardé, de farine bien moluë, bien criblée ou sassée, bien empâtée avec beaucoup de levain, & suffisante quantité d'eau de riviere, ou de fontaine, plutôt que d'eau de puis, jamais de paluds, d'étangs, ou de viviers : ny aussi d'eau trouble, boüeuse, fangeuse, ou impure, ou salée : bien lavée, & exactement pêtrie, & tournée de tous côtez, laissée en repos quelques heures, bien couverte, salée quelque peu d'une masse de pâte mediocre & non excessive, afin qu'elle reçoive la chaleur du feu également de tous les côtez, tant en haut qu'en bas : cuite dans un four échauffé d'un feu mediocre, clair, allumé de bois plutôt que de paille, ou de chaume, ou de roseau, ou de bois pourry, carieux ou medicamenteux ; cuit mediocrement, que si par trop grande & longue cuite la croûte n'en soit brûlée, & le suc doux de la pâte, qui est comme l'ame & substance de la farine, ne s'exhale, ou que par la cuite legere le dedans du pain demeure crud ; mais soit fait un pain pesant à l'estomach difficile à digerer, & qui engendre quantité de vents & de pituite, tiré du four en tems & lieu, mis reposer en place bien aërée, non puant, pour évaporer ses humiditez superfluës. Tel pain ayant reçû telle preparation ; ne doit être mangé si-tôt, ny le jour même qu'il sera cuit, mais le jour suivant en Eté, ou le troisiéme en Hyver, car le pain frais, & principalement celuy qui est chaud, retient encore une grande partie de son humidité, & lenteur & viscosité ; mais mangé si frais donneroit des inflations à l'estomach, exciteroit la soif, se digereroit à peine, causeroit subversion d'estomach, & opilations au foye, & aux parties internes, il est vray que les Medecins loüent beaucoup pour les défaillances, l'odeur ou vapeur de la mie de pain sortant du four arrosée de vin. *Signe de bon pain.*

Le pain vieil cuit, principalement celuy qui passe le 3. ou 4. jour, perd toute sa grace & sa saveur, acquiert une secheresse & dureté, dont se digere à peine, descend tardivement aux boyaux, constipe le ventre, & engendre une nourriture & suc melancolique. La croûte du pain encor qu'elle soit de meilleur goût que la mie d'iceluy, & que le commun pense qu'elle rende le corps plus fort & plus robuste, neanmoins elle engendre un suc bilieux, aduste, & melancolique. C'est pourquoy l'on a accoûtumé aux tables des grands Seigneurs de chapler le pain. *Pain vieil cuit. Croûte de pain.*

De la quantité de pain que l'on doit manger.

Quelle quantité de pain un chacun doit manger par jour ; cela ne se peut determiner reglément, sans avoir égard au tems ; car en Hyver l'on mange davantage que l'Eté, à l'âge, à l'habitude du corps, à l'estomach plus ou moins affamé, à la forme, à la condition, à la maniere de vivre d'un châcun, à la coûtume du païs, ou du lieu, sans omettre plusieurs autres circonstances : il est vray que les Courtisans, les Chanoines, les Moines, les Ecoliers des Colleges, tiennent quelque regle en cela ; mais non si constante qu'elle ne soit violable selon les occurrences, qui font augmenter ou diminuër la quantité du pain. *Quantité de pain à manger.*

Diverſité d'uſage du pain.

L'Vſage du pain eſt divers, les deux plus communes façons ſont de le manger tout ſeul ou avec les viandes, qui leur ſert non ſeulement, ainſi que nous avons dit cy-devant, comme d'un ragout & ſauce agreable : mais auſſi pour corriger leurs vices s'ils en ont, & aider leurs facultez & vertus, tellement que toute viande eſt bonne & ſalubre quand elle eſt accompagnée de pain. Quelquesfois on le fait roſtir tranché par petites leſches tenuës pour le manger à l'iſſuë du repas, afin de deſſecher l'eſtomach trop humide & empêcher principalement aux perſonnes graſſes, que les viandes ne ſoient ſi ſoudain diſtribuées aux parties du corps. L'on dit auſſi que le pain rôty mangé ſouvent, amaigrit les perſonnes graſſes, & qu'il conſume la pituite amaſſée dans l'eſtomach, mangé tout ſec à jeun, mêmement deſſeche & arrête les defluxions d'humeurs ſur quelque partie que ce ſoit. C'eſt pourquoy, les Medecins ordonnent le pain biſcuit aux citarreux & goutteux. Quelques-uns uſent de pain roſty trempé au vin avec ſucre & canelle, pour exciter l'appetit aſſoupy, tant en ſanté qu'en maladie. Pluſieurs font des civets qu'ils appellent, de pain brûlé ſur les charbons, qu'ils laiſſent tremper une heure ou plus, dans eau & vin, puis les paſſent par les tamis ou eſtamine, & y ajoûtant quelque peu de poudre de menuë eſpice, en font de ſauces mal plaiſantes.

Pain roty.

Civets.

Le pain lavé eſt d'un manger fort profitable à la ſanté, d'autant qu'il donne une legere nourriture au corps, & n'y engendre des obſtructions, à cauſe que le lavement luy ôte ſon épaiſſeur & viſcoſité terreſtre, dont il eſt rendu leger & du tout aërien : Qu'ainſi ſoit, vous le connoîtrez par l'experience, d'autant que ſi le jettez dans l'eau il nage par deſſus comme une piece de liege, ſi vous le peſez aprés qu'il ſera lavé vous ſerez ſurpris de ſa legereté ; car vous le trouverez moins peſant de la moitié. Les Anciens le tranchoient par leſches, le lavoient en eau, & en faiſoient grand cas aux maladies aiguës, parce qu'il eſt de petite & legere nourriture : requiſe en telles maladies. En ce tems nous n'en tenons moindre conte, ſauf que nous ne faiſons ſon lavement en eau ; mais en boüillon de viandes, comme de veau, ou de chapon : ayant plus d'égard à nôtre delicateſſe & foibleſſe, plus grande que n'étoient aux corps des Anciens. Au lieu de ce pain lavé, nous uſons d'une ſorte de pain que nous appellons panade ou pain fraiſé, qui eſt ainſi preparé : L'on eſmie avec les mains la mie de pain blanc, non frais : mais cuit de la veille, ou on le rappe aſſez menu : puis on le fait tremper quelque heures en eau tiede, ou en eau fraîche, que l'on change trois ou quatre fois, enfin, on le fait cuire à petit feu de charbons dans un pot de terre avec eau beurrée ; ou quelque autre graiſſe. Ceux qui la veulent rendre plus delicate, la font tremper, & la cuiſent en quelque boüillon de chapon, ou de poulet, ou de telles autres viandes, en la remuant ſouvent avec le cueiller, cette panade eſt bonne pour ceux qui ſont detenus de longue maladie : mêmes pour les ſains qui ſont pleins de cruditez d'eſtomache, de quelques cauſes ſoient elles venuës, pour ceux auſſi qui digerent mal leur viande : Sur tout, propre à ceux qui par diettes exquiſes, tâchent à ſe guerir de la verole. Cette panade n'échauffe pas comme fait le pain ou boüillie, eſt de ſemblable nourriture que la panade : nous avons dit comment il faut preparer l'amidon. L'on peut auſſi nourrir de panades les petits enfans, qui tetent, qui leur eſt beaucoup meilleure nourriture que la boüillie qu'on a accoûtumé de leur apprêter avec lait de vache & fleur de froment, d'autant que telle boüillie leur cauſe infinies obſtructions, fievres, douleurs de tête, & vers.

Quelques

Quelques-uns employent farine en forme de boüillie, d'aucuns fromens & de plusieurs legumes, ainsi que nous avons dit cy-devant de l'orge mondé, qui a été tant recommandé des anciens Medecins : outre les preparations d'icelle qu'avons cy-dessus mentionnées au chapitre de l'orge : Ces deux icy me semble être des plus excellentes : Faites boüillir l'orge en grande quantité d'eau, jusques quasi à la consomption de l'eau, amassez la cresme par dessus, & la prenez avec le cueiller, & de cela faites orge mondé. Autrement, prenez farine d'orge bien passée, mettez-la dedans un sachet, faites-la boüillir en grande quantité d'eau, l'espace de cinq ou six heures, puis tirez le sachet du pot, laissez-le égoutter : & l'exprimez dedans une presse, laissez-le secher, étant sec, rapez de la pâte seche, & en faites orge mondé : l'on tient que l'orge ainsi préparé n'en est pas si vertueux, l'on y ajoûte quelquefois de la mie de pain, & amandes pelées pour la rendre plus nourrissante. Elle humecte, nourrit mediocrement, rafraîchit beaucoup, n'engendre des tranchées, & ne s'enfle aucunement dans l'estomach ; Enfin, elle fait tous les profits desquels parle Hippocrate. L'on fait aussi des boüillies de farine de bled froment & de ris, qui à la verité nourrissent d'avantage que les orges mondez ; mais elles chargent beaucoup l'estomach, & excitent force vents, & ce d'autant que le plus souvent elles sont mêlées & cuites parmy lait de vache. Les boüillies de millet, pains d'avoine, & principalement de lentilles, outre qu'elles sont assez mal-plaisantes, elles sont de si difficile digestion, que le lendemain qu'on les a mangées elles sont encores dans l'estomach : les boüillies de pois ciches, phaseols, feves, ers, lupins & autres legumes, enflent le ventre, & engendrent un gros sang & melancolique. *Pain lavé.*

DE LA PATISSERIE.

Chap. XVIII.

Nous avons parlé de la façon differente & profit du pain qui peut être fait des grains, fromens & legumes, maintenant nous dirons quelque mot de la dexterité de faire gâteaux, flamiches, tourteaux, tartes, gobi[illegible]es & autres pâtisseries, laquelle desirons être en la fermiere, pour presenter quelquesfois l'année à son maître & maîtresse, comme aussi pour servir à la famille de quelque petite recreation aux Fêtes. Telle pâtisseries sont de diverses sortes, selon la matiere dont elles sont faites, maniere de leur cuite, leur figure, le tems auquel elles viennent en usage, & le païs où elles sont faites. La matiere est comme la base de toute sorte de pâtisserie, est la fleur de farine de froment, passée par l'étamine ou sachet subtil, à laquelle plusieurs autres choses ajoûtées, diversifient la pâtisserie. L'on fera les geufres de fleur de farine de froment bien détrempée en eau & longtems pêtrie, pour luy acquerir quelque épaisseur, y mélant quelque peu de sel subtilement pulverisé puis faisant le tout cuire entre deux fers échauffez, premierement d'un feu mediocre, puis frottez d'huile de noix : l'on voit faire telles gaufres à l'entour des Eglises, aux jours des Fêtes solemnelles pour les friands, l'on peut faire des gaufres plus tendres & plus delicats, en détrempant la fleur de farine de froment en vin blanc & eau mélez ensemble, la pêtrissant soigneusement : puis y ajoûtant jaunes d'œufs, un peu de sucre & de sel, & faisant le tout cuire entre deux fers, ayans au dedans plusieurs separations entrelassées en forme de menus quarreaux, aprés avoir frotté lesdits fers de beurre frais ou d'huile : l'on presente tels gaufres aux desserts des banquets solemnels. Ce que l'on appelle à Paris du mestier, est fait de la même fleur de farine de froment trempée en eau & vin blanc, y ajoûtant quelque peu de *Mestier.*

ſucre, le tout cuit entre deux fers, à la même ſorte que les gaufres, non pas toutesfois de telle épaiſſeur : les oublies reçoivent du miel au lieu de ſucre : le pain miſſal, autrement dit pain à chanter, eſt ſemblable aux oublies : excepté qu'en la farine dont il eſt petry l'on n'y mêle miel, ſucre, ny levain quelconque ſelon l'inſtitution de nôtre Religion. Les eſtriez, bridaneux, & autres telles pâtiſſeries delicates, ſont faites de mêmes étoffes & artifices que les gaufres delicats cy-devant décrits ; les marſepains ſont faits de fort peu de fleur de farine ; mais avec plus grande quantité d'avelaines, pignons, piſtaches, amandes & ſucre roſat, qui ſont les plus ſains, plus delicats & plus gracieux tartinages de tous. Les popelins ſont façonnez de même fleur pêtrie avec lait, jaunes d'œuf, & beurre frais. Les gâteaux feuilletez ne reçoivent ſi grande quantité de fleur, & ſont faits ſans lait. L'on fait de la tarte de diverſes façons, & ſelon le tems, quelques unes avec fruits, à ſçavoir, pommes, poires, ceriſes, prunes, en Eté principalement : autres avec grozelles, grains d'aigrats, fraizes au commencement d'Eté. Les Italiens en font d'herbes, comme de ſcariole, laiĉtuë, blette, ozeille, bugloſe, & autres menuës herbes temperées enſemble : ajoûtant à la plupart du fromage ou creſme, pluſieurs de toutes ces choſes mêlées enſemble ; ſi bien que les tartes ſont de diverſes matiere & couleur, à ſçavoir, de prunes, ceriſes, grozelles fromage, ou de creſme. L'on fait avec du beurre, fromage, & jaunes d'œufs, diverſes ſortes de gâteaux, flamiches, gohieres, torteaux, talmuſes, petits choux. Les échaudez ſont faits avec la pâte de fleur de farine & beurre frais. Les bignets & autres friandiſes accoûtumées aux jours gras & avant le Careſme : ſont faits de fleur de farine pêtrie avec jaunes dœufs & lait, fricaſſez dedans la poële en beurre frais : bref, autant de païs autant ſont de façons de pâtiſſeries, eſquelles toutesfois communément l'on ne ſe ſert de levain ; mais ſeulement de leveure de biere, d'autant que le levain de pâte donneroit un aigreur ou autre tel goût aſſez mal plaiſant à la pâtiſſerie, & qu'il empêcheroit l'entier mélange des choſes que l'on méle parmy la farine dont elle eſt faite.

Oublies. Pain à chanter. Eſtrie. Bridaneaux. Marſepins. Popelins. Gâteaux fueilletez. Tartes. Eſchaudez. Bignets.

Quoy qu'il en ſoit, toutes ſortes de pâtiſſeries ſont plus pour le plaiſir de la bouche, que pour la ſanté du corps, d'autant qu'elles apportent grande peſanteur à l'eſtomach, & ne ſe digerent facilement : il eſt vray que mangées à la fin des repas, elles peuvent ſervir comme de cotignac, pour faire deſcendre les premieres viandes au fond de l'eſtomach, & comprimer le ventre.

DE LA BIERE.

CHAP. XIX.

EN pluſieurs endroits de nôtre France, la vigne ne peut croître ; mais en recompenſe les grains y viennent en grande abondance, comme en Normandie, Bretagne, Picardie, & autres païs qui approchent du Septentrion, où domine le froid, & où ſoufflent les vents qui deſolent la terre par leur froideur : en tel païs la neceſſité, qui eſt ingenieuſe, a obligé les hommes d'inventer quelque forme de brevage fait de grain, pour s'en ſervir en lieu de vin. Telle eſt la biere, autrement appellée des Allemans, Cervoiſe, la Alle, la Quette, la Medon, la Gutalle, la Bierembroce, & pluſieurs autres brevages, dont les Allemans, Flamans, Polonois, Bohemiens, Anglois, Eſcoſſois, & autres nations Septentrionales uſent au lieu de vin.

La maniere de faire la biere à Paris eſt telle : Choiſiſſez d'orge & d'avoine les plus belles, plus pures & plus nettes que vous pourrez trouver : & d'icelles prenez trois fois autant d'orge que d'avoine à proportion de la quantité de biere que

vous

vous voulez faire : mettez les tremper ensemble dans une cuve l'espace de vingt-quatre heures, ou moins selon l'âge & dureté du grain, en suffisante quantité d'eau de riviere plutôt que de fontaine ou de puis : puis les ôtez de cette cuve & les portez au grenier en un monceau pour germer : étans germées, étendez-les par le grenier pour faner : étans fanées mettez-les par rayons. Du grenier, mettez-les sur le fourneau qu'on appelle touraille pour secher, étans sechées, portez-les au grenier ou en une chambre, ou quelque autre lieu aëré pour les vanner & nettoyer de toutes poudres & ordures : De là au moulin pour les moudre & reduire en farine. Cela fait, mettez cette farine dans une cuve, & versez sur cette farine de l'eau toute boüillante à proportion & selon la quantité de la farine, à sçavoir, quatre caques d'eau ou un muid & demy d'eau pour quatre setiers de farines : laissez-la une heure entiere reboire son eau : puis demêlé-la avec des fourches : étant demêlée, reversez encores autant d'eau toute boüillante comme auparavant : puis prenez deux mandes ayans forme de ruches faites d'ozier, lesquelles enfoncerez & plongerez dedans le grain, & lesquelles ferez tenir ferme par deux ou trois hommes, afin qu'un autre homme puisse cependant par dedans ces mandes puiser le mestier, c'est à dire, l'eau en laquelle la farine aura trempé, & le verser dans une autre cuve auprés : Prenez tout ce mestier de cette cuve, & le versez dedans une grande chaudiere tenant de cinq à six muids plus ou moins : faites-le boüillir sur un fourneau une bonne heure, puis aprés déchargez la chaudiere, & ôtez toute l'eau boüillante, qui y est, remettez-la avec des chauderons tout doucement, & toute boüillante dedans la cuve, parmy le grain ou marc de farine, dont vous l'aurez premierement épuisée, & l'y laissez quelque tems, puis tirez le fin mestier tout clair par un bondon qui est au fond de la cuve, & le renversez tout dans la chaudiere, en laquelle le laisserez boüillir douze heures. A ce dernier mestier, qui est le plus fin & clair, n'oubliez pas de mettre dans cette chaudiere quelques cinq ou six livres de fleurs d'houblon seche. Quand le tout aura boüilly douze heures, redéchargez la chaudiere, & mettez le mestier refroidir à loisir dans d'autres vaisseaux qu'on appelle flottez larges comme cuves ; mais seulement hautes d'un pied. Quand il sera froid, mettez-les en levain dedans un petit vaisseau tenant demy muy avec deux chauderons de biere, & de la levûre de la biere premierement faite, afin de la defequer, & purifier. Cette levûre se fait de l'écume qui sort du tonneau, quand *Levûre de biere.* le fin mestier est nouvellement entonné, & tombé en bas dans les bâquets, laquelle écume se tourne en levain, & s'endurcit, de laquelle levûre se servent quelquesfois les pâtissiers pour faire leurs pains benis, échaudez, & la pluspart de leurs friandes pâtisseries. Renforcissez le levain d'heure en heure, avec de la biere déja faite, jusques à ce que le levain soit assez fort, que vous connoîtrez qu'il sera bien levé, ainsi que les pâtissiers connoissent que leur pâte est assez levée. La biere étant bien en levain, faut l'entonner en des vaisseaux de caque ou demy caque, la laisser boüillir vingt-quatre heures dans le tonneau, bondonner le tonneau, & luy donner quelquesfois vent, autrement elle romproit le tonneau. Voilà la biere de laquelle se servent les Parisiens, qui se fait bonne & de durée en tout tems, à sçavoir, Hyver, Eté, Automne, Printems, quoyque l'on dise que celle qui est faite au mois de Mars soit la meilleure de toutes, à raison de la fleur de houblon qui alors est en vertu.

Les Allemans font leurs Cervoise avec l'orge seul sans houblons, quelquesfois on y ajoûte la quatriéme ou sixiéme partie de bled froment, pour la rendre plus

succulente

ſucculente & nourriſſante. Bien ſouvent au défaut de la fleur d'houblon, il y mettant de la ſemence d'houblon.

Les Bohemiens & Polonois font la leur avec l'orge & le bled froment, qu'ils font tremper en decoction de ſemence ou fleur d'houblon, ayant l'houblon en telle recommadation pour la façon de leur Cervoiſe, qu'ils ont coûtume de punir ceux qui coupent ou perdent inutilement les fleurs d'houblon. Auſſi ils les cultivent auſſi ſoigneuſement que nous cultivons nos vignes, cueillent ſes fleurs & fruits en certains tems, & n'en laiſſent rien perdre : d'autant que la decoction d'houblon ne fermente ſeulement les grains qui y ſont trempez, mais auſſi acquiert à la Cervoiſe ou biere une eſpece de vin.

Les Anglois, Flamans, Picards, font leur biere avec égale quantité d'orge & de fromentée fort cuite, laquelle les Flamans, & Anglois appellent Alle & Gutale, ou double Biere, & les Picards l'appellent Queute double. Ils y ajoûtent de l'yvraye pour irriter davantage le goût. Les Flamans y mettent de la mie de pain, de pommes de beurre, & bien peu de noix muſcade, pour la rendre plus épaiſſe. Les Anglois, pour la faire plus plaiſante aprés qu'elle eſt faite, jettent dans les tonneaux, ſucre, cannelle, & cloux de girofle, puis remüent fort le tonneau. Les Flamans auſſi y mêlent du miel & des eſpices, & en font comme une ſorte d'Hypocras, qu'ils appellent Mede ou Mete. Quoyqu'il en ſoit ſelon que les grains ſont mêlez, trempez, fermentez & cuits enſemble pour la façon de la biere, auſſi la biere en eſt renduë acre, amere, douçâtre, aqueuſe, forte, foible, claire, trouble, de longue durée, & autre qualité.

Vices de la biere.

Pour empêcher que la biere ne ſe corrompe & dure long-tems, jettez dedans le tonneau de la biere un grand ſachet plein de pluſieurs épics de bled froment encor tendres, & les y laiſſez long-tems. Si elle commence à s'éventer pendez dedans le tonneau deux ou trois œufs entiers. Si elle a perdu ſon goût, vous le rétablirez en jettant dedans le tonneau de la racine d'iris, gingembre, girofle, noix muſcade, bayes de laurier, origan.

Qualités de la biere.

Quant au temperamment de la biere, il ne faut douter qu'elle ne ſoit chaude, plus ou moins toutesfois ſelon les ingrediens dont elle eſt compoſée ; car encores que l'orge de ſon naturel ſoit froid, neanmoins par la maceration, fermentation, aſſation, putrefaction & decoction qu'il endure en la preparation de la biere, il eſt impoſſible qu'elle n'acquiere quelque chaleur, joint que l'houblon, ſoit ſa fleur ou ſa ſemence, y étant mêlé, par ſa chaleur tempere beaucoup la froideur naturelle de l'orge. Si le vin, comme dit Galien, n'eſt autre choſe qu'eau, qui avec le tems acquiert une chaude ſubſtance dans le bois de la vigne, par le moyen & force de la chaleur du Soleil : en cas pareil l'orge en la façon de la biere, acquiert une chaleur par la longue maceration, decoction & putrefaction qu'elle endure. Or que la biere ſoit chaude, ſon goût & ſaveur le demontre, qui doit être ou doux, ou acre, ou amer, pour être bonne ; car celle qui eſt d'un goût rude, ou âpre, ou aigre, n'eſt bien faite ny bonne : Ses effets auſſi montrent ſa chaleur ; car elle enyvre, & même beaucoup plus fort que le vin, à raiſon de ſa ſubſtance vapoureuſe & épaiſſe : elle nourrit auſſi, principalement celle qui eſt faite de froment ou de fromentée : Davantage, diſtillée par alambic, l'on en fait eau de vie, auſſi bien que du vin : il eſt vray que la biere, encores qu'elle ſoit chaude, ſi eſt-ce qu'elle tient divers degrés de chaleur ſelon le temperament de ſes ingrediens ; car celle qui eſt faite d'orge & d'eſpeautre ſans houblon, ou avec petite quantité d'houblon, eſt la moins chaude de toutes ; mais pro-

pre pour étancher la soif & rafraîchir le corps durant les grandes chaleurs d'Eté, celle qui est faite d'orge & d'avoine, est quelque peu plus chaude : celle qui est faite d'orge & de froment est encore plus chaude & beaucoup nourrissante. Quoyqu'il en soit, toute biere, de quelque grain qu'elle soit faite, elle est de plus grasse substance, & de plus difficile digestion que le vin : laquelle si est mal cuite, ou nouvellement faite, ou trouble, engendre des obstructions & inflations aux parties interieures, douleur de tête, douleurs, coliques, calcul, gravelle, strangurie, ardeur d'urine, principalement si elle est acre, si elle est trop vieille & quasi tirant sur l'aigre, offense l'estomach & les parties nerveuses, mêmement engendre ladrerie, si nous croyons à Dioscoride. C'est pourquoy il faut user de celle qui est bien cuite, depurée, claire & d'âge mediocre.

Encore que la biere, selon Dioscoride, soit ennemie des nerfs, & que ceux qui sont yvres pour avoir bû excessivement de la biere, ayant les membres plus foibles que ceux qui sont yvres de vin. Si est-ce qu'elle conforte ceux qui sont lassez pour avoir trop couru ou cheminé, si on leur fomente les pieds de biere mediocrement chaude.

Vous engraisserez en peu de tems vos poules & chapons, si au lieu d'eau vous leur donnez à boire de la biere, ou si vous en mêlez parmy leur mangeaille. *Pour engraisser les poules & chapons.*

Si vous faites boüillir d'houblons recents avec de la biere & la gardez en la bouche, elle appaisera les douleurs des dents. *Contre la douleur des dents.*

Les Pâtissiers, ainsi que nous avons dit cy-devant, se servent pour levain à pêtrir la pâte de leur pâtisserie de l'écume endurcie de biere, laquelle d'autant qu'elle est venteuse, rend le pain leger & œilleté.

Le marc de la biere sert à polir & écurer les vaisseaux d'airain, si l'on les y laisse tremper quelque tems. *Pour écurer les vaisseaux.*

Fin du cinquiéme Livre.

LA MAISON RUSTIQUE,

LIVRE SIXIEME.

DE LA VIGNE.

Le profit de la Vigne bien cultivée. CHAP. I.

Iusques icy nous avons discouru de la culture des jardinages, vergers & terres à grains : reste de parler de la vigne, de laquelle certainement dépend la plus grand part du revenu & richesses du pere de famille, encor que plusieurs ne fassent cas des vignes, estimans plus les possessions des prés, pastis, taillis, & autres terroirs, que le revenu des vignes : d'autant que le plus souvent elles ne rapportent du revenu qui puisse recompenser la dépence qu'on y fait : toutesfois pour cela la vigne ne doit être décriée, veu que ce n'est pas la faute de la terre, mais des gens qui la culti-

vent, qui ſont avares, ou ignorans, ou negligens à la cultiver, Il eſt que la culture de la vigne eſt de frais, de peine, & de grand ſoin pour la delicareſſe de ſon bois : lequel à bien conſiderer, ſemble par une certaine providence de Dieu, avoir été fait ſi foible, ſi delicat, & ſi languiſſant, afin que cette plante ne ſervit à autre choſe qu'à produire l'excellente & precieuſe liqueur du vin, laquelle eſt tant neceſſaire pour le ſupport & vie des hommes. Car ſi elle étoit propre à faire autre choſe, comme le bois des autres arbres, on luy pourroit employer, dont le vin en ſeroit beaucoup plus cher que nous ne le voyons être.

La plus grande parties des vignerons n'eſtiment rien, & ne leur importe en quel terroir faut pláter la vigne, mais ils choiſiſſent le pire endroit de tout le païs, comme ſi la plus mauvaiſe terre, & celle qui ne peut rapporter autre choſe, étoit la meilleure à planter la vigne. Les autres n'ont le jugement de connoître & choiſir le bon plant, & pour cela, le plus ſouvent peuplent les vignobles de mauvais plant. Pluſieurs n'ayans égard au tems à venir, cultivent la vigne de telle ſorte comme s'il ne vouloient vivre qu'un jour, la chargeant de tant de drageons, & ſautelles, luy laiſſant tant de bois, qu'elle ne peut long-tems durer. Les uns, encores qu'ils ſçachent la maniere de la cultiver, omettent neanmoins toûjours quelques façons, & ſont plus ſoigneux de leur profit que de celuy de leur maître.

Auſſi je conſeillerois au Seigneur de nôtre Maiſon Ruſtique, qu'il ne donnât du tout la charge de ſes vignes à ſon Fermier, mais qu'il en retint le ſoin principal: car comme l'œil du Maître rend gras le cheval, auſſi le ſoin & preſence du Seigneur fait le champ fertile & de grand rapport, & auſſi parce que le Seigneur choiſira mieux ſa vigne, ſans la defrauder du juſte labeur qui luy eſt dû, que celuy à qui elle n'appartient: la vigne étant la piece d'heritage, où toute petite faut traine aprés ſoy un grand prejudice, & tel qui ſouvent ne le peut reparer que par arracher & en replanter de nouveau. Qu'ainſi ne ſoit, vous oüirez plus ſouvent ceux du Duché de Bourgogne, leſquels ont grands terroirs de vignobles, ſe plaindre de leurs vignes, d'autant qu'eux-mêmes en ſont ſoigneux, & en retiennent la charge principale. Au contraire, les Pariſiens n'ont autres plaintes en leur bouche que de leurs vignes, parce qu'ils en donnent tout le ſoin à des vignerons trompeurs & ignorans : l'avarice, l'ignorance, ou negligent deſquels eſt cauſe le plus ſouvent, que les vignes ne rapportent ſi bien qu'elles devroient, ou qu'elles ne ſont que bien petite durée : Et il faut croire que les vignes ſeront de beaucoup plus grand revenu que les jardinages & autres terres à grain, ſi elles ſont bien & diligemment cultivées ; car bien peu d'arpent de vigne ſe trouve qui ne rapporte chaque année, l'une portant l'autre, pour le moins 10. ou 12. muis de vin, qui eſt un grand revenu, ſans faire conte du grand nombre des margottes ou chevelües que l'on y peut prendre tous les ans, pour tranſporter & planter ailleurs ; ce qui peut facilement plus que ſatisfaire à tous les dépens & frais que l'on fait aux vignes. C'eſt pourquoy, ou le revenu qui eſt en telle vente des margottes, ou l'eſperance de la vendange & recolte du vin, doit inciter le maître de nôtre Maiſon Ruſtique.

Pariſiens negligens à cultiver leurs vignes.

Quel terroir & quel air demande la vigne. CHAP. II.

LA vigne ne croît qu'en certains endroits à elle propres, qui eſt choſe à nous d'autant admirable, que la ſingularité de cette plante eſt plus recommandée aux hommes que nulle autre, pour le bien qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits où elle ne croît point, les perſonnes uſans d'autres brevages, ne ſont ſi forts ny ſi puiſſans.

Quant

Quant au terroir, il faut considerer deux choses : la qualité de la terre où on la veut planter, & le solage, & disposition du Ciel qui domine sur le lieu : quant à la qualité de la terre, vous la choisirez non trop forte & épaisse, ny trop meublée & menuë, plus approchant toutesfois de la menuë : ny maigre, ny trop grasse, neanmoins approchant de la grasse : ny lieu champêtre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ny trop roide & droit ; mais plus élevé qu'autrement, pour être plûtôt secouruë par les rais bien faisans du Soleil : ny lieu sec, ny humide & aquatique (ou la vigne n'est de longue durée, & ne produit de bon vin, & lequel se gâte bien-tôt) toutesfois, moderement arrosé : qui n'ait des sources de fontaine à fleur de terre, ny aussi dedans au fond ; mais de sorte que de prés elle puisse bailler de l'humidité aux racines de la vigne ; ladite humidité non amere ny salée, afin que le goût & saveur du vin n'en soit gâté : Pour cela il ne faut planter la vigne aux profondes & basses valées, quoy qu'elle produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouvant meurir en saison, feroient des vins verds, & de petite valeur : joint que les vignes situées aux valées, sont dangereuses des gelées d'Hyver & du Printems, sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui rend un goût moisi au vin : Et avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain s'y fend & creve par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin étant trop humecté sans le dessecher, le vin est insipide & sujet à tourner & autres vices. Et au cas qu'en tels lieux y choisissiez de celles qui font les grains du raisin rares & peu épais, afin que le Soleil y penetre facilement : moins ne faut planter celles qui sont émoüelles, & font le grain ferme, aux terres froides & humides, ny en terroir chaud & sec, celles qui ont assez de substance & le grain mollet. Sur tout, si vôtre lieu est tant favorable qu'il y ait des côteaux & collines, choisissez-les pour planter vôtre vigne : il est vray qu'elle y viendra à peine ; mais ayant prise racine, elle rendra un vin fort plaisant, comme sont les vins d'Ay, de Hardrée, d'Argentueil, de Meudon & de Seurre.

Deux choses à considerer à planter les vignes.

Terroir propre à porter la vigne.

En general, pour planter la vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruit, il faut que la terre soit facile, aisée, subtile, & mediocrement meublée: non pas que telle terre soit seule bonne pour la vigne ; mais parce qu'elle est la plus propre & convenable aux vignes. Les terres glaireuses, pierreuses, ou groüetteuses & gravelleuses, & qu'ont à force cailloux ou argille en fond, & couverts de terre, sont bonnes, pourveu qu'il y ait de la terre grasse parmy, & qu'elles soient souvent rafraîchies de labeur jusques à leurs groüettes : Et en terre glaireuse, argilleuse & forte, le premier labeur doit être assez profond : tel terroir veut trois labourages pour le moins. Tels lieux produisent des vins forts & delicats ; mais celles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, à cause qu'elles meurent l'Eté par la châleur qu'elles reverberent, & en Hyver à cause de leur froid excessif : il est vray, que si l'on plante la vigne en la terre graveleuse, groüetteuses, & pierreuse, le labeur en ce terroir ne doit être si profond, à cause que la racine n'est si avant en terre que le plant qui est en terroir glaireux, & suffit de deux labeurs en la pluspart. Vne terre croyeuse ou marneuse, comme Ioigny sur Yonne, est assez bonne pour la vigne ; mais l'argilleuse, & celle de laquelle usent les Potiers, n'y est bonne : aussi le lieu sablonneux ne luy est du tout propre, quoy qu'il rend au vin un goût assez delicat ; mais le rapport en est fort petit, & le plant est fort sujet à couler : la terre seche & ardante produit des vignes maigres, si elle n'est secouruë de fumier.

Quant au solage & disposition du Ciel, la vigne ne veut être plantée au sommet

Quel air demande la vigne

& coupeau des montagnes, & moins au lieu qui sont exposez au vent de bize : elle demande l'air plus chaud que froid, plutôt serain que pluvieux, craint les tempêtes & orages, elle s'éjoüit d'un petit vent doux & gracieux, & veut être tournée vers l'Orient ou le Midy : il est vray que generalement aux lieux froids, les vignes doivent regarder le midy : aux lieux chauds le Septentrion ou l'Orient, pourveu qu'elles soient à couvert des vents, tant du Midy que du Levant : si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux au vent du Septentrion, ou du Soleil couchant : aux lieux temperez vers l'Occident ; mais pour le mieux vers l'Orient.

Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes commoditez de terre & d'air se puisse trouver en tous païs : le bon laboureur accommodera les plants des vignes, selon la nature des lieux & païs. C'est pourquoy en terre grasse & fertile, il mettra un plant de vigne petite & de petit rapport, comme le morillon, le meslier & l'aubeine : en terre maigre, celle qui est fertile, comme le samoureau, tresseau, lombard, couche, muscadet, beauvais & pulceau : en terre épaisse, la plus forte & qui jette quantité de bois & de feuilles, comme morillon, mourlon, tresseau, & pulceau : en terre menuë & assez grasse, celle qui jette peu de bois, comme samoureau, lombard, baulnoix. Par ce moyen l'excez ou defaut qui sera au plant de la vigne, sera suplée ou corrigé par le naturel de la terre ; de façon que des deux proviendra une temperature qui est requise à la production de toutes sortes de plant. Ou autre, il ne doit mettre aux lieux humides le plãt qui a les grains tendres & gros comme samoureux, goûësts, mourlons, pulceaux, cinquains, & tresseaux; mais celuy qui a les grains durs & petits avec plusieurs pepins, comme pinots, sarmeniens, aubaines, tresseaux. Aux lieux battus de vents & orages, il faut mettre la sorte de vigne qui aura les grains durs & fermes, tenans biens à la grappe : & au contraire, celle qui les aura tendres, aux lieux chauds. Aux païs secs, faudra planter celle dont le fruit se pourrit facilement par les pluyes ou par la rosée, comme samoureux, gouësts, pinots blancs, & beaulnois : & en lieu humide celle qui se perd & corrompt par la secheresse. En païs sujet à la grêle, celle qui a les feuilles dures & larges pour la mieux couvrir & défendre le fruit.

Que nulle vigne se fait par pepiniere, si ce n'est pour plaisir. CHAP. III

Pepiniere de vigne.

Je ne suis point d'avis que l'on s'embarrasse à faire des pepinieres : car outre ce que l'arbre vient plutôt de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ny profit ny bonté à l'usage de ce qui vient du pepin : c'est à faire à ceux qui pour plaisir, & aux dépens de leur bource, ont puissance de semer pepins d'étrange païs, pour puis aprés les sauvageons étans crûs, & transplantés en terre meilleure, en faire bâtardiere, sur laquelle ils puissent enter, & puis transplanter les entenais en meilleure terre, pour deux ans aprés recevoir le fruit assez gros & delicat ; mais ce plant dure moin que tout autre : encor ne nous soucions-nous en ce païs des vignes que l'on laisse monter sur les arbres, que l'on voit en Lombardie & ailleurs, ny de celles qui sont élevées en treille à simple & double avant, ny de celles qui rampent le long des ormeaux ou autre bois : car le vin n'en est jamais si bon, tant pour ce que la racine de l'arbre se corrompt, ainsi que font les chioux, comme aussi par ce que cette plante ne veut jamais être fort haut élevée ny plus offusquée de marrin qu'à la hauteur de l'homme parfait.

Vignes sur des arbres.

Vignes en forme de treille.

Avant que planter la vigne il faut sçavoir quel vin la terre apportera où l'on veut la planter. CHAP. IV

Experimenter quel vin portera la terre.

Qui a desir de planter des vignes, ne se doit tant fier aux marques de bonne terre laquelle nous avons cy-dessus declaré, que premierement il n'ait fait experience,

perience, quel vin produira la terre où il veut planter la vigne : car ce seroit peine perduë, & dépens superflus de planter vigne de petit & mal plaisant revenu. Or l'experience de cela, pourra être prise en cette maniere : faites une fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez-en une motte, & la mettez dans un verre plein d'eau de pluye bien nette, mêlez & battez cette eau, puis la laissez reposer jusques à ce que la terre fasse residance au fond du verre : ce que l'on pourra facilement connêtre à la clarté du verre : & aprés que la terre sera bien reposée, vous goûterez l'eau, vous aurez du vin de telle saveur que l'eau. Si vous trouvez donc un goût amer, salé ou aluineux, ou autre mal-plaisant en l'eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. La coutume de fumer les vignes est mauvaise : d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie & engraissée de fumier, ne retienne en soy la saveur du fumier, & à la fin ne communique au vin. Pourquoy, les Parisiens sont assez mal-avisez de charger tous les ans leurs vignes de fumier : cela est cause que leurs vins de la plus grande part ont un goût mal plaisant, & se gâtent facilement & bien tôt : outre encore que le fumier fait envieillir incontinent & devenir steriles les vignes, d'autant qu'elles jettent toute leur bonté aux premieres années.

Fumer les terres chose pernicieuse.

Du choix des plants de vignes.

CHAP. V.

LE choix des plants, soient crossettes, marquottes ou tenais, ne se doit mettre à la discretion du vendeur, qui se soucie bien peu de la saison propre à cueillir les plans, ny de la bonté d'iceux ; mais bien au grand soin de celuy qui fait la plante : parce que ce seroit le meilleur de les prendre en ses vignes, ou pour le moins être asseuré de la bonté de ceux qu'il veut acheter, il doit aussi avoir égard à la qualité de l'air, & assiette du terroir où il veut metre sa plante pour y accommoder les plantes. Car si c'est vers le midy, il prendra de celle même partie les sarmens qu'il veut planter : s'il veut planter en lieu haut prendra les provins en vigne haute : & si bas, en un bas vignoble : planter en terroir chaud, seo ou humide, choisira de pareille assiette le sarment à la renouveller : par ce moyen le sarment s'affermira plutôt en terre, & le fruit croîtra plutôt & beaucoup meilleur qu'autrement : ne doit aussi long-tems garder le plan, sans le planter : & non plus que des arbres que l'on veut transplanter, la vigne n'endure aisément aprés sa coupe être si longuement gardée : ny même être transportée ou transplantée en autre terroir que le sien, parce qu'elle craint la mutation du lieu & du Ciel : d'où vient que sans grande peine les plans apportez par deçà de païs étrangers, comme de Beaune, Rochelle, Bordeaux, ne peuvent tant bien venir ny profiter en nôtre terroir que ceux qui y croissent. Donc pour bien choisir les crossettes à planter de nouvelles vignes, il faut prendre garde que la vigne dont vous prenez vos crossettes ne soit guere moüelleuse, d'autant que cette-cy non seulement est fertile, & abondante en fruit : mais encore n'est sujette aux injures du tems, comme des neiges, broüillards, bruines, hasle & blûlure d'Eté, comme les moüelleuse, puis quand les vignes commencent à boutonner, il faut soigneusement voir sur le commencement de Septembre celles qui sont plus chargées de raisins, & plus fertiles, & ont force yeux de sarmens : qui n'ont point été endommagées, ny offensées d'aucune injure du tems, qui ne sont nouvelles, ny vieilles : mais en leur grande vertu, ou qui ont passé quelque peu outre. De telles vignes il faut prendre le sarment (au croissant

Chois des plands de la vigne.

de la Lune nouvelle sur le tard aprés Midy) non du plus bas ny du plus haut, mais du milieu, qui soit rond, leger, ferme, ayant plusieurs yeux, & environ trois doigts de bois vieux avec le nouveau. Il le faut planter incontinent, afin qu'il reprenne plutôt en terre : comme étant encore envie, ou bien incontinent qu'il sera coupé, l'entourer de sa terre, sans le lier étroittement, même si on le veut long-tems garder, le mettre en un vaisseau plein de terre, bien luté & étoupé de toutes parts, afin que l'air ne luy fasse tout : ou si on le veut transporter en quelque païs éloigné, il le faut mettre dans des oignons ou auls sauvages, & avant que le planter, le faire tremper en eau, si le terroir est sec de sa nature. Les vignerons du Duché de Bourgongne avant que planter crossettes (& non les cheveluës, qu'ils appellent chevolcs) les font tremper en eau courante un jour ou une nuit, & trouvent par experience, que lesdites crossettes, qu'ils nomment communément chapone, reprennent plus facilement. D'autres font planter le sarment incontinent, afin qu'il reprennent plutôt.

De la façon de planter la Vigne. CHAP. VI.

LE premier labeur pour planter la vigne nouvelle, se doit faire dés le Printems ou l'Eté, auquel labeur, la terre sera bien purgée de toutes superfluitez comme racines, herbes & pierres, sera hoüée & renouvellée souvent, afin que la terre qui est dessus vienne au fond, & celle du fond vienne dessus, pour humecter & rafraichir la seche, & échauffer & dessecher la moite & épaisse ; puis égalée & rayonnée de plusieurs rayons & fossez, qui soient d'un pied & demy de largeur, & de profondeur jusques au ruf ou fin de groüette, & les chevaliers ou condots de côté & d'autre de telle épaisseur par dessus, que la profondeur de la raise, que vous ferez toutesfois plus creuse en terre forte qu'en gueret sablonneux, cailloüeux, ou de griotte : aux côtez desquels rayons l'on pourra mettre au fond des pierres non plus grandes qu'un pain, que l'on couvrira de terre, afin que par le moyen de ces pierres les vignes demeurent fraîches durant les grandes chaleurs, & que durant les pluyes les eaux s'écoulent, & ne demeurent pas au pied de la plante. Donc vôtre terre ainsi bien épierrée aprés le premier labeur rassis & reposé, & le gueret bien defriché des herbes inutiles, épiez le tems plus doux à planter selon le lieu où vous serez, & la nature de vôtre gueret : appareillez, aiguisez & retranchez la racine & la chevelure de vos complants, & les addressez bien au Soleil de Midy, plantez-les au milieu du rayon, sous la subjection de vôtre pied, à l'opposite l'un de l'autre, & en croix Bourguignonne, pour les faire (aprés être bien recouverts de terre, avec du fumier fait de long-tems, ou de la terre que l'on a tirée du rayon, & jettée sur le chevalier (sauter aux deux côtez de la raise, vers le chevalier, & condots de chaque part : car ainsi ils rapportent d'avantage, & s'appelle cette façon, planter à double : ce qui s'entend des crossettes seulement, pour la doute que si l'un meurt l'autre recouvre : & si toutes deux prennent, l'on en tire une pour mettre au lieu de celle qui n'auroit prins. Car bien que la crossette fasse meilleur pied & racine, si est-ce qu'elle est plus difficile à prendre que la marquotte ou sautelle cheveluë, encore que la marquotte ne soit de si longue durée ; parce que la crossette fait racine d'elle même. Or il la faut couper du plus gros bois & moüelleux du sep que vous aurez connu beau & fertil, & il faut qu'elle aye du vieux & nouveau bois : elle est quatre ans sans faire fruit, aussi sans peril l'on la voit durer trente ans en valeur. Aprés qu'elle est coupée, il la faut tailler, & ne laisser que trois ou quatre nœuds pour le plus, dont les

Planter à double.

deux

deux en pourront faillir hors de terre : & s'il y a quelque œillet , il le faut abbatre avec l'ongle.

Si vous faites les rayons moindres , il faut planter en godeau à l'Angevine, de deux en deux pied, une marquotte entre deux chevaliers , ainsi que l'on fait à la baſtardiere des arbres fruitiers , & la laiſſer quatre ans en état , pour la recoucher quand elle ſera venuë, deux ou trois ans aprés qu'elle aura jetté le bois fort & puiſſant : de façon,qu'à la vigne ainſi faite & continuée, ne faut échalats ou autre ſoûtenance ; car le maître pied , ainſi que d'un arbre, donne aſſez de ſoûtenance à ſes ſcions:En Languedoc & Provence l'on plante de cette façon : mais ils piquent plus loin à loin , entre deux y mettrent l'olivier , qui n'empêche rien de ſon ombre à la croiſſance ny au folage de la vigne. Encore ne laiſſent , ainſi qu'en Italie, à mettre entre chaque rayon , cinq ou ſix rayons de legumes ou de froment , & ores qu'ils n'y entremêlent la vigne, ils ne laiſſent toutesfois à planter des oliviers aux champs de labeur , attendu que comme a été dit, ſon ombrage ne donne empêchement à la croiſſance du grain.

Forme de planter la Vigne au Languedoc & Provence.

Olivier n'empêche la vigne.

La ſautelle ou marquotte veut être plantée ſi-tôt qu'elle eſt levée de ſon tronc, avec ſa chevelure, & ſeule au milieu du rayon , à cauſe de ſa chevelure , dont on ne doute de la priſe : auſſi luy faut-il la couche & l'étenduë plus longue , elle prend , ainſi que dit eſt , plutôt que la croſſette , tout ainſi que l'entenais dure le moins de tous.

Marquotte à planter.

Aprés que vous aurez planté vos croſſettes ou marquottes, il les faut plier fort en pied, pour leur faire prendre racines , puis les desberger ou desbarger , abbatre de la terre du chevalier de côté & d'autre , qui ainſi pourroit tomber ſur leſdites plantes.

A Chablyes , ou Tonnerois , en l'Auxerrois , en plantant les chapons (non les chevelués) les tordent d'un demy tour , juſques à ce qu'ils claquent un petit ſans le laiſſer revenir.

Planter à barre , à la fiche & en godeau.

Autre maniere de planter la Croſſette,& non la marquotte (car ſa racine cheveluë ne l'endureroit pas) ſe nomme planter à la barre, à la fiche, ou ſelon l'Angevin, en godeau, ſçavoir en piquant par ordre leſdites croſſettes , ou deux de rencontre, ou une ſeule ainſi que l'on fait ſeules : puis aprés les recouvrir , piler & rebattre , ainſi dit a été.

Au ſurplus afin que la nouvelle plante prenne bien-tot racine, ſera bon de mettre à ſon pied du gland & veſſe froiſſez & moulus enſemble aſſez groſſierement, ou bien paille de feves, ou fumier de long tems, ou balle de bled , qui eſt le plus commode, s'il en trouve de croupie d'un an, ou plus, ou terre graſſe au cas que le terroir où vous plantez la vigne fût maigre : mais s'il eſt gras, il fraudra y mettre du marc de vandange mêlé avec du fumier qui ſoit de raiſins blancs,ſi la plante eſt de vigne noire : ou noir, ſi elle eſt de vigne blanche : quelques-uns pour cet effet y eſpendent de l'urine, d'autres lie de vin. Il eſt vray,qu'aucuns tiennent pour certain que l'urine y eſt du tout contraire , & qu'elle fait blanchir & mourir par ſucceſſion de tems le ſep, ſoit chapons au marquottes.

Faire bien tôt prendre racine à la plante nouvelle.

Il faut ne mêler parmy les vignes autres plantes , encores que quelques-uns y ſement de feves, courges, concombre, parce que ce qui eſt ſemé en la vigne luy ôte ſa nourriture, & fait ombre : ſur tout la vigne haït les choux , comme nous avons dit au 2. liv.

Il ne faut rien ſemer dans la vigne.

Il ne faut auſſi planter les vignes de divers plants , parce que toute vigne ne vient pas en même tems , & n'eſt d'une même nature : car l'une porte du fruit

Il ne faut planter les vignes de diverſes plantes.

avancé

avancé, l'autre tardif, les fruits aussi sont differents : car l'un est roux, l'autre noir, l'autre blanc, l'autre doux, l'autre aigre, l'autre durable, l'autre non, l'un est meilleur vieux que nouveau : l'autre bû incontinent qu'il est fait : l'un demande une culture, l'autre une autre. Il ne faut donc pas mêler les plantes diverses ensemble: car il n'y a rien qui gâte tant les vins, que quand les raisins hatifs sont vandangez avec les tardifs ; & les blancs avec les noirs, d'autant qu'ils sont de nature contraire. Et au cas qu'on en voulût avoir de diverses sortes, il faudroit les mettre separément l'un de l'autre, afin de les façonner & meliorer, tailler & vandanger selon leur naturel & saison ; sçavoir les plus gaillardes & fertiles les premieres, les tardives les dernieres. Si l'on veut avoir diverses sortes de plans, afin que si l'un a reçu dommage, l'on puisse avoir recours au fruit que l'autre pourra apporter: au lieu de mêler les plans en un même terroir, il faudra avoir autant de clos ou carreaux de vigne separez & distinguez l'un de l'autre, comme nous voulons avoir de sortes & diversitez de plans.

En quel terroir, avec quel fumier, & en quel tems de l'année demande être planté le plant. CHAP. VII.

POur faire la plante nouvelle de la vigne Françoise, il faut que le Seigneur de la Maison Rustique, s'il veut avoir le fruit de ses premiers labeurs, ait le soin du terroir & du plant, duquel il voudra peupler sa premiere plante comme nous avons dit : car il est bien certain qu'en forte terre, moüelleuse & grasse, la vigne apporte plus de fruit, & veut moins d'amendement, si ce n'est qu'en 2. ou 3. ans, il luy faut donner quelque peu de terre neufve de Mars, ou de quelque allegement au pied selon le tems & le naturel du païs. En terre sablonneuse ou caillouëule, comme pourroit être à Vaugirard, & à Vennes, où la vigne ne rend pas tant, il faut plus souvent labourer & fumer à propos, mais que ce soit du fumier de bœuf ou de vache, non de celuy de cheval, de porc, de brebis, ou de voirie, desquels quelque gueret que ce soit, nul ne se trouve qu'il n'empire plutôt qu'il n'en amande, sans que tel amandement empire le goût du vin, & fait que la vigne en dure moins, tant par la negligence du laboureur, qui se fie trop à la chaleur de son fumier ; ainsi que ceux qui mettent de la chaux vive aux pieds des plantes, pour les faire plutôt venir, & aussi pour les faire plutôt meurir : comme aussi pour ce que tels laboureurs ne daignent foüir au pied, ny donner plusieurs façons à leurs vignobles, quand le tems est propre, mais aiment mieux mettre leur Maître en frais de fumier, provins, & eschalats, qu'en tems pluvieux & commode de travailler, & hoüer plus souvent ; bien que la chose qui est la cause principale de la production du vin, tant en bonté qu'en quantité, c'est de donner plus de façons que l'on peut à la vigne.

Quel soin est bon ou mauvais à la vigne.

Mettre de la chaux vive au pied de la vigne. Mauvais vigneron.

Vous pouvez donc faire la plante de la vigne Françoise au croissant de la Lune, ou elle ayant passé les quatre ou cinq premiers jours depuis les Avants, ou depuis la my-Decembre jusques aux gelées, selon leur force ou violence, pour lesquels vous entremettez vôtre labeur ; car de vouloir rompre & decouvrir la terre alors qu'elle est prise & endurcie de la gelée : c'est à vous autant de peine, & à la terre autant de dommage, parce que sous la cotte de la gelée elle se renforce au dedans, pour puis aprés montrer sa force au renouveau. C'est pourquoy aux lieux froids, il sera meilleur de planter la vigne devant le Printems, comme aux lieux chauds secs, & qui ne sont point arrosez, en Autonne, afin que la pluye qui tombera tout l'Hyver suplée au défaut de l'autre eau, & que les racines se prennent plutôt à la terre, alors que la nature donne plus de nourriture aux racines

racines. Je conseille que plantant la vigne on fasse de petites fosses, larges d'une brasse & demie, & ayans pareille hauteur, & ce au mois d'Octobre si vous voulez planter vôtre sarment en Fevrier, ou mois d'Aoust, si vous déliberez faire vôtre plant avant l'Hyver.

De la Plante de Vigne noire. CHAP. VIII.

LE franc plant de la vigne noire croît par tout : le sauvage fait le vin âpre & rude : tel est celuy qui est cueilly en terre nouvellement defrichée: mais la vigne, qui peut faire rendre le vin clairet est plantée moitié blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & assiette que la commune, aussi en est-elle plus mal-aisée à gouverner, requiert un bien grand soin, parce que le vin qui en décend est plus plaisant à l'œil, & meilleur au goût, encore qu'il ne soit de grande nourriture.

Les plans de la vigne noire sont le morillon, le samoireau, le negrier, & le neraut. *Quatre sortes de vigne noire.*

Outre lesquels, pour vigne claire, on y ajoûte du blanc plant. Et du mélier cy-aprés declaré, assez par voye, entre trois ou quatre crossettes, ou sautelles, une.

Le meilleur plant est le morillon appellé Pinot, duquel le bois a la coupe rouge plus que nul autre : le meilleur est le court, noüé de trois doigts entre chaque nœud pour le plus, & de grosseur selon le pays, où il auroit été nourry : & porte le fruit entassé ; & la feüille plus ronde que tous ceux de sa sorte.

L'autre morillon a le bois long, noüé de quatre doigts entre deux nœuds, plus gros & plus moëlleux par dedans : & a la coupe aussi moëlleuse, dont il en est plus lâche, & a l'écorce rouge, & la feüille découpée en trois, ou en patte d'oye, comme le figuier. *Morillon de trois sortes.*

Ce second morillon est nommé autrement Pinot aigrot : il porte bien peu & de petits raisins clairs, dont le vin est fort, & même meilleur que du premier morillon.

Le troisiéme morillon s'appelle Beccane : il a le bois noir, & le fruit de même, fait grande montre de vin au fleurir : mais quand il vient à meurir, il déchet de moitié de grain, & d'avantage : la sautelle en est plus longue noüée de toutes, & croît plus en longueur & en hauteur de bois que nul autre. Ce troisiéme morillon s'appelle le franc morillon lampereau, il meurit premier que les plans, & fait bon vin, & plus que les deux autres.

Le samoyreau se trouve aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte noüée, & de bois fort dur : l'autre luy approche fort prés. La troisiéme espece se nomme samoyreau chiquité, autrement Prunelat blanc, & ce à cause que son bois est plus blanc que l'autre, & fait du vin d'assez mauvais goût, & ne porte que par années ; elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, l'on la trouve tombée & egrenée par terre. *Samoyreau de trois sortes.*

Le negrier, appellé Prunelat rouge, a la cotte rouge, le bois long noüé, grosse moëlle, feüille découpée, la grappe grande & claire, rouge, le fruit dernier meur, & fait le vin âpre, & de longue durée. C'est pourquoy en la plante rouge, n'y en faut mettre que peu, pour noircir l'autre & l'affermir : il se defend à la gelée, parce qu'il a haute souche. *Negrier.*

Le neraut, nommé Bourguignon noir, à la nature de Bourguignon blanc, le bois dur & fort noir ; la moëlle serrée & petite, les nœuds serrez, la feüille mo- *Neraut. Bourguignon.*

yenne & toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres à pres & entassé : se defend à la gelée, il n'en faut gueres à la plante ; car il fait force couleur : de sorte que ceux qui ont pleine plante, en font vin pour les teintures de draps, & le vendent cher.

La Rochelle menuë, & le Bourdelois de même, ne se trouvent gueres, parce qu'ils ne sont de portée, & ne valent qu'en treillage : le bois est roux, comme cy aprés sera dit en la vigne blanche, sinon qu'il se trouve plus rouge, & la coupe plus vermeille.

De la Plante de Vigne blanche.

CHAP. IX.

Frumenteau. Muscadet. Pinet d'Anjou. LE meilleur plant de la vigne blanche est le frumenteau, qui a le bois tirant sur le jaune : & aprés luy le muscadet, qui porte le bois rouge : puis le fin pinet d'Anjou, qui a le bois tirant sur le verd, & le fruit jaune comme cire.

Goüest saugé. Sur tous plans, nul n'est moins tendre à la gelée que le Goüest, qui porte le bois tanné & fort gros en tige, la feüille ronde, & rend beaucoup de fruit. Il y a une autre sorte de goüest, que l'on nomme goüest saugé, ainsi dit à cause du gout qu'il rapporte à la bouche, il n'est guere desiré bien qu'il fait beaucoup de vin, & n'est sujet à la gelée non plus que l'autre goüest de sa sorte.

Bourguignon. Le plus fructueux des blancs, est celuy qu'on appelle Bourguignon blanc, ou mourlon, ou bien le clozier, qui n'est noüé qu'environ deux doigts & demy, & le fruit a courte queüe plus entassé que la Rochelle, la feüille fort ronde, selon la nature des goüests : au demeurant, il se defend de la gelée.

Foirard. Celuy que pour l'effet les Parisiens appellent foirard, & les Bourguignons cinquain, ainsi nommé parce qu'il ne rapporte que la cinquiéme maille, bien qu'il soit plus gros en grain & en bois tirant sur le bleu : & quasi plaine serpette, toutesfois est le moindre de tous quant à la valeur & bonté du jus.

Mélier. Le mélier, autrement servinien, rapporte beaucoup : c'est pourquoy, on en met quantité à plante. Il a le bois entre jaune & rouge, & n'est si tendre à la gelée : les feüilles sont quasi rondes. Quant aux differences des plans, j'en trouve de trois sortes ; l'un se nomme le mélier commun, qui est de grand rapport ; *Trois sortes de mélier.* l'autre s'appelle le gros mélier, qui a le bois & le fruit aussi plus gros : & l'autre s'appelle le franc mélier, qui porte le meilleur fruit de tous & le grain plus separé.

Bourdelois. Le Bourdelois, autrement nommé le grais, vaut mieux pour la treille du jardinage, toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport : il a le bois roux, & plus gros que nul autre plant, & il monte plus haut, & demande plus longue treille, aussi fait-il plus gros grain, & il n'en faut gueres à la bonne plante, non plus que de la rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neanmoins, il n'est gueres sujet à la gelée : quoy qu'il en soit, il est plus tard meur, & il n'en faut plus d'un quarteron de sautelles pour quartier, car il fait le vin verd, nonobstant qu'il luy donne la pointe, & le rend sec & moins tenant de la liqueur.

Le labeur de la vigne tant nouvellement plantée que crue.

CHAP. X.

APrés que la plante aura été dressée, ainsi que cy-devant a été dit, & que vous appercevrez qu'elle commencera à jetter du bois la premiere année, & à prendre terre (ce qui se doit reconnoître vers la my May) quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer le labeur, il faut commencer à le tailler, & *Tailler.* couper avec une sarpette ce peu qu'il aura de bois sur le serment principal, afin que

que se fortifiant en sep & jambe, le tout soit uny en une même tige: à la charge toutesfois que la coupe soit faite le plus loin du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seche : sinon luy laisser son bois: mais le nettoyer, & émonder des bourgeons qui y surcroissent, pour luy faire plus grosse tige, ainsi que l'on fait au pays d'Anjou & en Languedoc : il faut aussi observer que le tailler en vieille Lune fait que les grumes de raisins sont plus grosses & mieux nourries : & que telle taille sert & profite beaucoup aux vignes qui sont en gros terroir & aux vallées, & qui jettent trop de bois. La taille qui se fait en nouvelle Lune fait jetter au sep plus de bois. Puis aprés il la faut biner : car la premiere façon de la plante porte aussi son premier labourage, en binant l'on laboure sur les conduits, afin que l'herbe ne gagne les plans, à la charge toutesfois qu'en béchant & remuant la terre l'on ne frappe la racine de la vigne asseuré qu'elle craint plus le choc qu'on n'estime. Il ne faut pas seulement fouyr avec la bisnoire ou hoüe fourchuë, ou avec le megle qu'on appelle à l'Auxerrois : mais entre renverser & piler aux pieds les herbes dérompuës, qu'elles ne puissent recroître : & premier que ce faire, il faut bien regarder par tout, quelles sautelles ou crossettes sont mortes depuis la premiere assiette, qui a été à la fin de Decembre ou au commencement de Janvier : & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May, même si l'on veut : auquel quelquesfois elles ne laissent à profiter : sinon vous attendrez l'Avent de l'année d'aprés, & marquerez tres-bien les endroits du defaut, afin que mieux il vous en souvienne.

La seconde année, vous commencerez à donner la plante nouvelle de toutes façons, telles que reçoit la vigne, qui est déja creuë & plantée de long-temps, excepté la provigner : car plus la nouvelle plante est cultivée & hantée de labeur, en nouvelle Lune, & en pluye douce, & mieux en vaut.

Si la troisiéme année en binant s'apperçoit bourgeon à fleur, il le faut abatre de l'ongle.

En cette même année l'on fume la premiere plante, en émondant bien fort, & écurant les rayons, & par même moyen l'on y épand & on donne le fumier, qui pour le meilleur doit estre de vache, & aprés celuy du cheval, puis de porc, & en aprés de ce que le pauvre laboureur pourra recevoir, sinon de la marne, ou de la terre neuve & noire, qui est bien le meilleur de tous les amendemens : le laboureur dit toutesfois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labeur : mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne fasse avorter la plante. *Fumer la vigne.*

La quatriéme année, même l'on abbat avec la main gentiment sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles méchans bourgeons, & on laisse les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du plant, dont ils estoient issus : ce qu'on doit faire environ le mois de May. *Emonder la vigne nouvelle.*

Donc pour parler en general des labeurs que demande la vigne, tant nouvellement plantée, que creuë & vieille, on appelle le premier labeur hoüer de premiere façon, que les autres appellent sombret ; par lequel l'on rend la terre plus souple & plus meublée. En ce labeur l'on déchausse les plus principaux seps, si c'est à la haute plante, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits : car en ce pays frilleux & sujet à la gelée & bruines, comme au dessus & au haut des montagnettes, cela se fait à la queuë de l'Hyver, que l'on appelle la my-May. *Hoüer de premiere façon.*

Bisner, seconde façon. La seconde façon de la plante, c'est bisner, comme dessus a été dit : mais auparavant il la faut elavaller comme en la taillant, c'est-à-dire avec bêche, agencer les grossettes & sautelles, à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante, & ne s'égarent au fort vent.

Provigner, troisiéme façon. La troisiéme façon est le provigner : mais il s'en faut garder en la plante nouvelle pour l'année seconde & encores plus pour la troisiéme, si ce n'est par endroits encores au plus fort bois.

La troisiéme année outre les façons susdites si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté beau bois, l'on la commence à provigner à la my-Avril, & pour le seur à la my-May : & alors l'on jette les provins aux endroits que l'on rompt les chevaliers & condots, de côté & d'autre, par ce moyen se fait l'eschiquier, dont fait mention Columelle.

En cette même année troisiéme de la plante neuve, selon la façon du bois qu'elle aura jetté, nonobstant que vous abbattiez avec l'ongle une partie des boutons à fleurs pour la cause que dessus : toutesfois selon la façon du bois, aprés avoir taillé & amandé le sep, l'on commence à luy bailler appuy, & l'échallasser & lier pour soûtenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se prosterne : *Eschalasser.* cela fait, il la faut bisner : encor devant que ce faire, il faut qu'elle soit levée, bourrée, & liée du premier lien.

Provigner. L'on provigne aux Advents, & en Janvier aprés avoir taillé, bien qu'aux endroits plus froids l'on attend Fevrier & Mars, & pour ce faire, l'on prend le plus beau jetton du sep que l'on connoît estre creu, en coupant ses compagnons à deux nœuds prés de la tige, quelquesfois si le sep est beau, l'on prend de la 1. plante deux brins, & on les couche doucement l'un arriere de l'autre, sous les pieds, dans la fosse qui aura été faite au chevalier ou au condots : puis l'on les recouvre de terre, & on fait le provin fort profond, afin que l'année d'aprés qu'il aura été dressé, & les brins nettement couchez sans aucune offence, il puisse endurer l'amandement du fumage : car jamais l'on ne fume la mere ni le premier & principal brin : mais bien on les déchausse en Janvier, & aux Advents, quand on fume les provins, afin de luy faire mieux recevoir la neige, & eau du Ciel, qui luy peut engrossir le pied. A Chablyes & par tout le Tonnerois & Auxerrois on provigne au mois d'Octobre & aux Advents, lors que sont deux, aux terroirs pierreux & gravelleux. Et depuis la my-Mars jusques à la my-Avril, on y provigne, en terres glaireuses & argilleuses, & non plûtôt que cette saison, pour autant que l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir du tout les plans, à cause de la gelée y retenuë & en Hyver & au Printemps.

Redresser la vigne. Aprés l'Aoust il faut redresser la vigne soit vieille ou nouvelle, & la relier de nouveau à cause des precedentes cheveleures, qui pourroient avoir le premier lien offensé & dessechée, & alors l'on luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou, ni en Touraine, à cause de leur labeur different du nôtre. Nous avons oublié qu'à la my-May, devant que de lever la plante, il la faut ébourgeonner, & en ce faisant, bien garder que l'on n'offence les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop à un sep.

Tiercer. En tierceant qui sera fait en Aoust, l'on la redresse & relie derechef, puis en temps doux, aprés la pluye l'on remuë la terre avec la houë assez doucement, & on renverse les herbes : & quelquesfois l'on sarcle, si l'année est pluvieuse. Outre *Conclusion des façons de la vigne.* lesquelles façons ordinaires, soyez adverty qu'en la vigne il faut toûjours avoir la bêche en la main, qui la veut faire profiter, & là n'y servent les valets, ny chambrieres,

chambrieres, principalement provigner, & au débourgeonner. Enfin de toutes les façons de la vigne cy-dessus deduites, l'on doit entendre en general qu'au mois de Decembre & Janvier l'on taille le nouveau provin, & on cure le vieil de l'année passée, en déchaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'est la coûtume, en Mars & Avril, l'on taille, & on fait les nouveaux plans : en même temps on déchausse les vignes, & on fume celles qui en auront besoin : peu de temps aprés les faudra réchausser & recouvrir ; puis avant qu'elles jettent leur fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abattre, bien-tôt aprés luy appuyer avec échallats & paisseaux, lier d'un lien doux & souple, & durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons de labeur qu'avons dit cy-devant.

De la maniere d'enter la Vigne.

CHAP. XI.

ON ente peu souvent la vigne en ce païs, toutesfois nous en dirons un petit mot, ayant traité de ce point plus amplement au troisiéme Livre, où nous avons parlé de toutes les manieres & singularitez d'enter. La vigne donc se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne, est entée en deux manieres, l'une en tronc, & l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choisir un tronc gros, ferme & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trancher à fleur de terre, ou pour le meilleur un pied dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre, que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter seront ronds, fermes, ayans plusieurs œillets prés l'un de l'autre, coupez en declin de la Lune, & prises du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter, sera d'inserer dedans le tronc environ deux doigts en profondeur les greffes. Vous ferez le semblable si vous voulez enter la vigne sur branche de vigne. *Enter la vigne.*

A l'Auxerrois, & principalemeut à Chablyes, ils ont une façon d'enter outre les susdites, & de laquelle ils usent souvent, qui est, qu'ils coupent toutes les tailles ou brins du sep, fors le billon ou verge de l'année precedente, qui demeurera de la longueur de deux pieds, laquelle verge ils fendent de deux à trois pointes de doigt, vuident & parent ladite fente au dessus, par le dedans de l'un & de l'autre côté, afin que le greffe du chapon fait en coin, s'adapte mieux à ladite fente dans laquelle ils mettent ledit greffe (qui aura du viel & du nouveau bois) aiguisé du bout qui entrera dans la fente en forme de coin avec sa moëlle, & le font revenir de telle proportion que les écorces se rencontrent, & puis les lient doucement sans les beaucoup serrer avec une oziere fenduë & écharnée, en sorte qu'il n'y ait quasi que la pelure qui demeure pour estre plus douce & plûtôt pourrie : Cela fait, ils couchent ladite ente dans terre environ d'un demi pied, & la recouvrent de terre douce. Ils n'oublient à émonder en la souche les talles & brins qui y viennent l'année même, afin que la seve ne monte, & donne nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouveau fait, que dés la premiere année croît le plus souvent de deux à trois poids : deux ans aprés ils provignent la souche avec l'ente qui jettera plusieurs nouvelles talles. On peut faire le semblable d'une talle de pied.

La vigne est entée de même façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers, & autres semblables, dequoy parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel je renvoyeray, parce qu'en nos païs de France, on ne fait aucun état d'enter les vignes.

De quelques particularitez touchant la Vigne. CHAP. XII.

Pour avoir des raiſins en abondance.

VOus aurez des vignes qui porteront des vins en abondance, & produiront de vin bon & de bonne garde, ſi vôtre vigneron eſt couronné de lierre, alors qu'il taillera, ſi nous croyons à Palladius : le moyen eſt, ſi l'on met dans les foſſes des glands de cheſne pilez, & des veſſes mouluës.

Abondance de vin.

Vous connoîtrez avant les vendanges, qu'il y aura grande abondance de vin, ſi vous tirez avec les doigts legerement un grain de la grappe du raiſin, & qu'il en ſorte quelque choſe : l'abondance du froment donne auſſi preſage de l'abondance du vin. Les pluyes du Printemps font conjecturer que les vins ſeront forts & puiſſans.

Vigne theriacale.

Les Anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale, pour la grande vertu qu'à ſon vin contre la morſure des ſerpens, & autres bêtes venimeuſes : & non ſeulement ſon vin : mais ſes feüilles pilées & appliquées en forme de cataplâme ſur le lieu offenſé, mêmes les cendres de ſon ſarment. La maniere de la preparer eſt de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'en bas du ſarment que nous voulons planter : & aprés en avoir ôté la moëlle, il faudra mettre au lieu de ladite moëlle, de la theriaque : puis enveloper de papier, & planter la partie fenduë : les autres ne ſe contentent de ce moyen, mais répandent de la theriaque ſur les racines.

Vigne laxative.

La vigne de même façon ſera renduë laxative, ſi au ſarment fendu l'on inſere quelque laxatif, ou ſi l'on arrouſe ſes racines avec choſes laxatives. Notez toutesfois que le ſarment de la vigne theriacale ou laxative, pour planter ne retiendra pas la vertu de la mere : d'autant que la theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu de la vigne par ſucceſſion de temps.

Vin dormitif.

Vôtre vigne rapportera de vin qui aura vertu d'endormir : ſi de même façon qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'*Opium*, ou du jus de mandragore dans la fente qu'aurez faite au tronc de la vigne.

Raiſins ſans pepins.

Pour faire raiſins ſans pepins, ôtez la moëlle du ſarment que vous voudrez planter, non pas du tout : mais ſeulement de la partie qui ſera miſe dans terre, puis enveloppez cette partie moite, ou l'entez en un oignon (car l'oignon aide beaucoup au ſarment à naître) & la plantez ainſi. D'aucuns conſeillent de l'arrouſer ſouvent avec eau, où ſera détrempé de benjoin, juſques à tant qu'elle ait jetté le bourgeon.

Pour avoir des raiſins au Printemps, il faut enter un ſarment de vigne noire ſur un ceriſier.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la vigne.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du ſarment fraîchement taillé avec eau où ait trempé du ſel nitre, & huit jours aprés elle bourgeonnera.

Raiſins ayant les grains rouges & blancs.

Pour faire venir des raiſins qui ayent des grains, les uns blancs, les autres noirs, il faut prendre deux ſarmens differens l'un de l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente vienne juſques aux yeux, & que rien ne ſe perde de la moëlle, puis les ajoûter l'un à l'autre, & tellement agglutiner que les yeux ſoient prés l'un de l'autre, & qu'il ſe touchent, en ſorte que de deux en ſoit quaſi un ſeul : aprés il faut bien lier les ſarmens avec papier, & les couvrir de terre gueuſe, ou de coipeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & ſouvent les arrouſer, juſques à ce que le bourgeon ſorte.

Pour garder des raiſins.

Pour garder l'Hyver entier les raiſins, les faut couper aprés pleine Lune en temps ſerain, environ huit heures du matin, que la roſée eſt déja abatuë : puis

puis le plonger en eau marine, ou faumure mêlée avec un peu de vin boüillant, & les mettre fur la paille d'orge. Quelques-uns les mettent dans un vaiffeau plein de moût, ou dans un vaiffeau bien couvert & bien bouché, les autres dans du miel, les autres les frottent avec jus de pourpier, les autres les gardent dans la paille d'avoine.

Des maladies de la vigne, & remedes d'icelle. CHAP. XIII.

LA vigne eft offenfée & grevée par l'impetuofité des vents, ou par l'imprudence du vigneron, qui l'a bleffée avec l'hoyau, faudra couvrir le lieu bleffé avec du fumier de chévre, ou de brebis, mêlé avec terre bien déliée, & hoüer fouvent la terre d'alentour. *Vigne offenfée.*

La vigne ne fera gâtée de gelée, fi en divers lieux l'on fait amas de fumier fec, ou de paille, & fi quand on voit approcher les gêlées, l'on y met le feu, car la fumée qui fortirà rompra toute la force de la gêlée : toutesfois s'il arrive que la vigne foit gâtée de la gêlée, & qu'il paroiffe que le fruit foit perdu, la faudra couper fort court, afin que fa vertu demeure ; car l'année fuivante elle apportera du fruit au double. *Pour defendre la vigne contre la gêlée.*

La vigne ne fera offenfée de nielle, fi alors qu'elle veut jetter fon bourgeon on la taille plus tard que l'on peut : car fi la taille eft tardive, fait qu'elle fleurit, alors que le Soleil eft déja en fa grande chaleur. *Contre la nielle.*

Pour diffoudre & rompre les broüillards que l'on voit déja amaffez en l'air, de crainte qu'ils ne tombent fur la vigne, faut faire de fumée à l'entour du gueret, avec du fumier de bœuf ou de chevre allumé. *Contre les broüillards.*

Contre les broüillards qui auront endommagé les vignes, il faut piler des racines ou feüilles de concombres fauvages, ou de colocynthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arroufer les vignes aprés les broüillards. L'on dit que fi l'on plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice des broüillards tombera fur les rameaux des lauriers.

L'on dit, que la vigne fterile fera renduë fertile, fi l'on arroufe le tronc avec urine d'homme ou de femme faite de long-temps, & diftillée fur le tronc peu à peu, & incontinent aprés fi on l'environne du fumier mêlé avec de la terre, & faut faire cette cure en Automne. *Pour rendre la vigne fterile fertile.*

Les vignes feront connûës où avoir defaut d'humidité, quand elles auront des feüilles fort rouges : & à ce fait, faut rémedier par l'arroufement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme. *Vigne feche.*

La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, d'où il arrive qu'elle perd fa force totalement. Le remede eft de faire au tronc une fente, & l'oindre avec huile cuit jufques à la moitié, ou bien avec lie d'huile non falé, puis l'arroufer avec du plus fort vinaigre qu'il fera poffible de trouver. *Remede à la larme de la vigne.*

La vigne eft quelquesfois caduque, de telle façon qu'elle laiffe tomber fes raifins : les vignes font telles, quand les feüilles font blanches & feches, & le farment eft large, & maniable : à cela, faudra remedier avec cendres battuës & mêlées avec vinaigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arroufer tout ce qui eft à l'entour du tronc. *Vigne caduque.*

La vigne qui fait trop de farment, la faut couper fort court, & fi pour cela ne ceffe point, la déchauffer & mettre à l'entour de fon tronc du fablon de riviere, & un peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraîchir. *Vigne qui a trop de farments.*

Si les raifins fe fechent en la vigne, faut ôter la partie du raifin qui eft fec, & arroufer l'autre partie avec mixtion faite de vinaigre & cendres de farment *Raifins qui fe fechent.*

ment, ou pour le plus assuré arrouser le pied de la vigne d'urine forte, faite de long-temps.

Raisins qui se pourrissent. Il y a des vignes qui pourrissent le fruit recemment produit, avant que les raisins soient devenus meurs : Contre ce dommage faut mettre sur les racines des cendres vieilles, ou sablon, ou à l'entour du tronc farine d'orge mêlée avec semence de pourpier.

Morsure de bœuf & vache. Pour empêcher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne) ne fasse tort aux vignes, arrousez le pied de chaque sep de vigne avec l'eau où auront trempé & seront amollies les cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux, les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de cette eau, qu'il n'auront garde d'approcher de la vigne.

Contre les chenilles & poux. Les chenilles & poux, n'autres bêtelettes ne gâteront le bourgeon, ni la feüille de la vigne, si la serpe, de laquelle l'on élargira ou coupera, & taillera les vignes, est ointe avec sang de bouc ou graisse d'âne ou d'ours, ou d'huile, où auront boüilli les chenilles, ou ails pilez, ou si aprés l'avoir moulue, vous la frottez avec la bource & fourreau & coüillon de biévre.

Contre les hannetons. Pour chasser des vignes des petites bêtes, que l'on appelle hannetons, faut faire de parfums dans les vignes, du fumier de bœuf, ou de *Galbanum*, ou de quelque vieille savatte, ou de corne de serf, ou de poil de femme, ou planter dans la vigne de la pivoine.

Contre les musaraignes. Pour garder que les bêtes, que l'on nomme mursaignes, ne gâtent les vignes, les faut tailler de nuit, quand la Lune est au signe de Leo ou de Scorpion, ou de Sagitaire, ou de Taurus : ou bien faut arrouser les vignes avec eau où auront trempé par l'espace de dix jours au Soleil dix écrevisses de riviere ou de mer.

Formions. Les formions qui gâtent le bois de la vigne jusques à la moëlle, ne feront aucun dommage, si on frotte le tronc avec fumier de bœuf, ou avec graisse d'âne.

Choux aux vignes dômageable. Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle haït sur tout, estant une sympathie naturelle & mortelle entre ces deux plantes, & que le choux est le vray antidote de l'yvrongnerie, ainsi que nous dirons tantôt, c'est pourquoy le bon vigneron ne semera ou ne plantera jamais en sa vigne ni choux, ni laurier, ni coudrier.

La maniere de faire les vendanges. CHAP. XIV.

Raisins meurs à connoître. LE dernier labeur de la vigne est de vendanger & cueillir les raisins, lequel ne se doit attenter par le vigneron avant la maturité des raisins : que l'on connoîtra quand le raisin noircit, quand les pepins du grain se montrent noirs, & demeurent tous nuds & separez entierement de la pulpe du raisin, si l'on fait expression de la grappe. Ou bien aprés avoir ôté un grain ou deux de la grappe du raisin, l'on void que le lieu & place d'où a été pris le grain, ne diminuë point, mais retient son espace, n'étant point occupée par l'augmentation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps & serain, non pluvieux, ni mêmes lors que le raisin est chargé de rosée, laquelle faut attendre que soit abatuë, & que l'air soit plûtôt chaud que froid, d'autant que le vin en est meilleur & de plus longue durée, même (s'il est possible) la Lune estant en son declin & dessous la terre, pour le moins le dix-huit ou vingt jours de la Lune passez, car les vins en deviennent plus puissans, & de meilleur garde, que si le raisin estoit cueilli en croissant: Il est vray que pour avoir un vin parfait & delicat, il faut choisir le raisin delicat du grossier & commun, les blancs des noirs, sans mêler de deux sortes de

de delicats ensemble comme si l'on mettoit celuy qui est savoureux avec un doux, & le blanc qui est puissant avec celuy qui est foible, & changer de couleur. On laissera les raisins cueillis en terre pour le moins un jour ou deux, & à découvert, pourveu qu'il ne pleuve, d'autant qu'ils en deviennent meilleurs, en tant que le Soleil & la rosée les affinent & purifient, & la terre qui leur ôte toute mauvaise humeur, puis les laisser non plus de deux jours dans la cuve, en laquelle dés le lendemain seront foulez également, & avec tel soin que peu de grains restent entiers en la grappe. Il est vray que les fouleurs ne doivent entrer dans la cuve, qu'ils n'ayent les pieds lavez, & le corps bien net, même ceints & vêtus de quelque chemise, afin que leur sueur ne fasse dommage au vin, & qu'ils n'y mangent. *Comme il faut fouler les raisins.*

On lairra les raisins foulez boüillir & cuver l'espace de vingt-quatre heures, selon que l'on voudra être le vin ; car le plus cuvé est plus gros, vermeil, & puissant : le moins cuvé est plus subtil & delicat. Mêmes si vous voulez avoir un vin fort & puissant il faudra couvrir la cuve de quelques couvertes, afin que sa vapeur ne s'exhale, & sa vertu ne s'épandé. *Tems pour faire cuver les vins.*

Le marc des grappes foulées, où il y aura quelque substance & liqueur de vin, sera porté au pressoir, pour y être exprimé, où il endurera, trois & quatre coupes: Il est vray que d'autant il sera moins gracieux, à raison dequoy vous pourrez mettre à part le vin de mere goute, d'avec celuy qui aura enduré la coupe du pressoir. Quoy qu'il en soit, les tonneaux où sera reçû & coulé le moût ne seront du tout remplis : mais auront quelque espace pour laisser boüillir le moût, & jetter son écume à son aise : il est vray qu'il faudra remplir tous les jours, & ce jusques à tant que l'on voye le vin avoir jetté son écume : & lors ne le faudra encore bondonner; mais plutôt mettre une pierre où bondon de foin sur le trou du couloir : & quand on connoîtra que le vin sera du tout appaisé, on pourra bondonner les muits. Il faudra que les tonneaux durant ce tems soient en plein air, ou en une grange bien aërée, car il ne les faut conduire en la cave avant que le moût ait du tout jetté sa fureur : & ne faudra remplir le vin nouvellement entonné & refroidi de vin chaud & boüillant, car fût-il blanc ou clairet, cela le feroit gras. *Tonneaux pour recevoir le vin.*

Aprés que le vin sera rassis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra décendre en la cave, qui doit être au regard de Septentrion, pavée de sablon ou de terre seche, & separée de toutes mauvaises senteurs, étables à chevaux, latrines, bains, lieux marécageux : & n'aura rien d'enfermé qui soit de mauvaise odeur, comme fromage, aulx, huiles cuits ; car il n'y a rien plus sujet à corrompre que le vin, principalement le nouveau. *Les tonneaux mis en la cave.*

Les tonneaux y seront tellement rangez qu'ils ne toucheront l'un à l'autre; mais auront quelque intervalle, pour être aisément visitez toute l'année : les tonneaux, pour éviter le vice de l'event qui arrive au vin, auront le trou du couloir fort bien bouché avec sablon, & ne seront remuez, ny touchez aucunement que le tems propre à boire le vin ne soit venu : si d'avanture le bon ménager, incontinent ou peu de tems aprés vendanges faites, ne veut vendre quelque partie de son vin, selon la cómodité qui se peut à luy presenter. Toutes fois je trouve que les Anciens pour avoir un vin plus pur, net, & subtil, dés que le moût avoit jetté son écume, & cessé de boüillir, ils transvasoient le vin, c'est à dire, changeoient de tonneau en autre, ayans cette opinion que le vin separé de sa lie, fait en Hiver une mere plus subtile & déliée, & est de meilleure garde, & se clarifie beaucoup mieux au Printems, que sur la premiere lie, mêmes que quand le vin demeure longuement avec sa premiere lie, qui est crasse, & austere, perd facilement sa sa- *Quelle doit être la cave. Vin sujet à contagion.*

veur naturelle, & en acquiert une austere & mal-plaisante, avec substance grasse & épaisse. Ils observoient davantage le tems & l'influence des Astres : car jamais ils ne changeoient le vin du tonneau en un autre, que le vent du Septentrion ne soufflât, que la Lune fût en croissant, ou sous terre : que les roses ne jettassent leurs premieres fleurs, & la vigne ses bourgeons. Et suivant cette coûtume, Hesiode conseille qu'à changer le vin des vaisseaux, faut separer le vin qui est au dessus du tonneau, & celuy qui est proche de la lie, d'avec celuy qui est au milieu ; parce que celuy qui est prés la bouche du tonneau, est plus évaporé, comme plus proche de l'air : & celuy qui est au fond se gâte facilement, comme étant prés de la lie ; mais celuy qui est au milieu est plus durable, & convenable pour la nourriture. Telle coûtume des Anciens n'est pas aujourd'huy observée, principalement en France. C'est pourquoy nous ne parlerons aucunement de cette transvasion de vin.

Tems de transvaser le vin.

Le vin qui est au milieu du tonneau est le meilleur.

Du tems de percer les tonneaux, & goûter le vin, & comme on le tirera sans donner vent. CHAP. XV.

Tems de percer les vins selon les Anciens.

Comment il faut percer les vins.

LEs Anciens attribuoient tant aux Astres, que jamais ne perçoient les tonneaux, fût pour boire ou pour goûter le vin, au lever du Soleil, ou de la Lune, ayons cette opinion, qu'en ce tems le vin s'émût, & par ainsi qu'il ne le faut manier. Nous n'y regardons pas de si prés ; mais nous perçons les tonneaux toutes & quantesfois que la necessité le requiert : toutesfois à les percer il faut avoir cette prudence que le moins qu'il sera possible le vin prenne vent, & dés que l'on en aura tiré tant soit peu, il faut incontinent remplir le vaisseau pour crainte de l'éventer. Quant à goûter le vin soit pour vendre, ou boire, soit pour sçavoir s'il y en a aucun qui soit en danger d'être tourné, quelques-uns conseillent qu'il est bon de le goûter au tems que le vent de bize vente, parce qu'il est plus pur & net en ce tems, qu'en autre : les autres quand le vent de Midy souffle, parce que ce vent émût grandement le vin & le montre tel qu'il est : quoy qu'il en soit, il ne faut goûter le vin à jûn ; car avant que manger on trouve le goût du vin sans pointe, ny aprés avoir bû d'autre vin, ny aprés avoir le ventre plein. Le grumeur de vin ne doit avoir rien mangé d'aigre, de salé, d'amer, ny aucune chose qui puisse changer le goût ; mais doit avoir mangé bien peu, sans qu'il soit encore digeré.

Tems de goûter le vin.

En quel tems & comment il faut donner d'air au vin.

Quant nôtre ménager voudra mettre son vin en perce, & qu'il le voudra tirer peu à peu pour sa boitte aisément sans luy donner du vent, il faudra qu'il perce le dessus du tonneau avec le foret, & qu'il mette dedans le trou un tuyau de plume ouvert des deux côtez, & long de deux ou trois pointes de doigts. Et que dessus le bout d'en haut du tuyau qui sera dehors, il mette du cotton, puis vous couvrirés ledit cotton d'une demi coquille de noix, & par dessus de la cendre ou chaux moüillée : cela fait, qu'il mette la fontaine au tonneau : par ce moyen il tirera son vin aisément jusques à la lie sans donner vent.

Quelques singularitez touchant le vin. CHAP. XVI.

La maniere de faire du vinet.

AV cas que la vendange se trouve petite, & que le Seigneur de la Maison Rustique pour épargne desire faire du vinet, duquel il se veule passer en lieu de bon & fort vin, il le fera ainsi en façon de rapé. Au tems de la vendange, il fera egrumer bonne quantité de raisins, pinots & sarminiens qui soient bien meurs, & ayent l'écorce dure, de ces grumes seules & entieres sans être crevées, fera remplir à peu prés un muy qu'il fera defoncer l'un des bouts, puis le fera refoncer & mettre sur le chantier, & fera entonner dedans par le bondon ; quatre sextiers de

bon

bon vin vieil & puissant. Cela fait, il fera boüillir de l'eau, de laquelle chaude il achevera d'emplir son muy, qu'il lairra jusques à ce que son vinet soit du tout refroidi (qui est quelquesfois tôt, quelquesfois tard, selon que l'année est chaude ou froide) lors il pourra le percer pour commencer d'en boire. Et toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant d'eau froide qu'il en tirera de vinet, & tiendra toûjours son vaisseau plein. Par ce moyen ledit vinet luy passera une bonne partie de l'année en une même force de vin. Et quand ledit vinet commencera à s'affoiblir trop, il en tirera deux sextiers, & remettra au lieu de bon vin vieil. Et pour en boire, si bon luy semble il continuera à y mettre de l'eau comme auparavant, sinon qu'il le trouvât trop foible, pour y remettre du vin, il fera boire à ses ouvriers en le remplissant toûjours d'eau comme dessus. La couleur dudit est fort belle.

Pour faire que le moût ne se répande point par dessus en boüillant au tonneau, vous mettrez à l'entour du trou par où le moût sort, un chapelet de pouliot, ou de calaminthe, ou d'origan : ou vous oindrez les bords d'iceluy trou par dedans avec lait ou fromage de vache, ou jetterez dedans le tonneau un petit morceau de fromage ; car il retiendra par dedans la grande chaleur du mout. *Comme le moût ne s'épandra en boüillant.*

Pour faire que le mout pourra être bien-tôt purgé, faut mettre dans soixante sextiers de mout, demi sextier de vinaigre, & dans trois jours le mout sera purifié. *Comme le moût se purgera.*

Si vous voulez avoir du moût toute l'année, il faut prendre le mout qui distile par luy-même des raisins, avant qu'ils soient foulez, & le mettre le jour même dans un tonneau poissé dedans & dehors, en sorte que le vaisseau soit à demi plein, & fort bien bouché de plâtre par dessus, ainsi le mout demeurera long-tems en sa douceur : & encore plus long-tems se gardera, si vous mettez le tonneau dans un puits, ou un fleuve, bien fermé, & enclos d'une petite peau, & le laissez là trente jours; car d'autant qu'il n'aura point boüilli, il sera toûjours doux, & se gardera par la chaleur de la poix ; ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucement, sans les trop presser, & le moût qui en sortira sera durable. Les autres mettent les tonneaux dans du sablon moitte, aucuns poissent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dehors de l'eau seulement : & les autres les couvrent de marc, puis y amoncellent par dessus du sablon humide. *Pour avoir du moût tout le l'année.*

Pour connoître s'il y a de l'eau au moût ou vin, prenez un jonc desseché, & le jettez dans le vin ; il attire à soy l'eau, s'il y en a ; ou prenez des poires crûës & sauvages, & les coupez par le milieu, & les nettoyez, ou si vous voulez, prenez des meures & les jettez au vin, si elles nagent dessus, le vin est pur; mais si elles vont en bas, il y a de l'eau : Quelques-uns frottent d'huile une canne, ou de bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre buchettte ou paille de fouërre, laquelle ils essuyent & la mettant dans le vin, aprés le retirent, & de là prennent connoissance; car si le vin a de l'eau, les goutes s'assembleront à l'huile. Les autres jettent dans le vin chaux vive, & s'il y a de l'eau, la chaux se dissoudra; si le vin est pur, il conglutinera la chaux. D'autres versent le vin dans une poële où il y a de l'huile boüillant, & s'il y a de l'eau, il fera grand bruit & boüillonnera ; d'autres jettent un œuf au vin, si l'œuf décend, il y a de l'eau ; s'il ne décend pas, il n'y en a point. *Pour sçavoir s'il y a de l'eau au vin.*

Si l'année est pluvieuse, & qu'il arrive que les raisins étans en la vigne soient moüillez, ou s'il arrive qu'aprés vendange il pleuve impetueusement, & que les raisins soiënt plus arrousez qu'il n'en est besoin, nous les foulerons necessairement. Et si vous connoissez que le moût qui sortira de telle vendange soit de peu *Comme il faut corriger l'humidité du vin.*

de force (ce que vous pourrez ſçavoir en le goûtant aprés que le vin ſera mis dans des tonneaux, à la premiere fois qu'il boüillira) il le faut changer en un autre vaiſſeau; car l'aquoſité qui ſera en luy, demeurera au fond, & parce que le vin demeurera encore chargé, vous mettrez en nonnante ſextiers de vin trois demi ſextiers de ſel. Les autres font boüillir le vin ſur le feu, tant que la cinquiéme partie en ſoit conſumée, & quatre ans aprés ils en uſent.

Pour corriger le moût qui commence à s'aigrir.

S'il arrive que le moût ainſi preparé qu'avons cy devant décrit, aprés avoir duré aſſez long-tems commence à s'aigrir, pour obvier à cela il faut y mettre tremper deux demi ſextiers de raiſins boüillis juſqu'à ce qu'ils ſoient enflez: puis les preſſer & jetter dans la huitiéme partie de moût, ou faites couler le moût parmy le ſablon de la riviere.

Pour faire moût bien tôt raſſis.

Si vous voulez que le moût dans vingt-quatre heure ſoit raſſis ſans boüillir, pour en uſer incontinent, empliſſez un tonneau de petits copeaux de bois de ſeyette, que les Champenois appellent bouchettes, ſur ces copeaux jettez vôtre moût, & dans leſdites vingt-quatre heures aurez du vin raſſis, ſans avoir jetté aucune écume. Les Champenois, principalement les Bourgeois de Ville de Troye, uſent de cette recette, non ſeulement pour avoir bien-tôt du vin raſſis: mais auſſi pour faire des rapez.

Pour ſeparer l'eau du vin.

S'il arrive que le vin ait de l'eau, & que l'ayons connû par les moyens qu'avons n'agueres décrit, pour ſeparer l'eau, il faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu, puis étouper la bouche du tonneau d'une éponge imbibée d'huile, & tourner la bouche contre terre; car l'eau ſortira. Ou bien faites faire un vaſe de bois de liere, & y mettez la quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau ſortira incontinent, & le vin demeurera pur.

Pour faire vin odorant.

Vous ferez du vin odorant, & doux en cette ſorte: Prenez un peu de graine de meure, ſechez, & pilez-la, & la mettez dans un petit baril de vin, & le laiſſez dix jours, & aprés l'ouvrez & en uſez: vous ferez le ſemblable, ſi vous prenez la fleur du raiſin (celle qui eſt de vignes arbuſtines) au tems que les raiſins fleuriſſent & la jettez dans le tonneau, les feuilles de pin & de cyprés frottées contre les bords du tonneau, & miſes parmy le vin, font le vin fort odorant: ou pour le plus facile, il faut prendre une orange ou citron qui ne ſoit pas trop gros, & le piquer de cloux de girofle, juſqu'à tant qu'il ne touche point au vin, & bien boucher le tonneau: ou bien faites tremper quelque tems dans eau de vie les ſimples matieres, deſquelles voulez que le vin ait l'odeur, paſſez & coulez cette eau de vie, puis la jettez dans le tonneau du vin.

Pour faire du vin blanc noir & de noir blanc.

Pour faire du vin blanc vin noir, & au contraire, du vin noir vin blanc: Prenez de ſel commun huit dragmes, & les mettez en dix demi ſextiers de vin noir, ou bien verſez en du vin noir du lait clair, avec cendres de ſarment de vigne blanche, & le tournez bien l'eſpace de quarante jours, puis laiſſez le repoſer, & il deviendra vin blanc. Au contraire, le vin blanc deviendra noir, ſi mettez en iceluy des cendres de ſarment de vigne noire: ou ſi jettez dedans le vin blanc poudre de miel cuit & conſiſtance de pierre, & redigé en poudre, & le changez de vaiſſeau en vaiſſeau pour le mêler, vous ferez cela plus facilement ſi vous jettez dedans le vin blanc les racines ſeches ou vertes de toutes ſortes d'ozeilles.

Pour faire du vin clairet.

Pour faire vin clairet, battez trois blancs d'œufs en un plat, tant que l'écume ne vienne, & y ajoûtez du ſel blanc, & autant de vin, battez encore le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils deviennent fort blanc, aprés rempliſſez le plat de vin: & le tout mettez dans le tonneau de vin & le gardez.

Vous

Vin portãt beaucoup d'eau

Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si dessechez racines de guimauves & en faites poudre, que jetterez dans le vin, lequel aprés faudra tourner & méler soigneusement.

Vin n'ayant point fleur.

Le vin n'aura point de fleur, si vous mettez au vin de fleur de raisin cueillie & sechée, ou de la farine de vesse, & quand la fleur & farine seront descenduës au fond, remuez le vin en un autre tonneau.

Vin cuit.

Vous ferés vin cuit, si vous faites boüillir du moût bon, & fort doux, jusqu'à ce que la troisiéme partie en soit consumée, & refroidy, il le faut mettre dans des vaisseaux pour l'usage.

Vin doux pour toute l'année

Pour faire vin doux qui dure toute l'année, il faudra cueillir les raisins entiers, & par trois jours les laisser étendus au Soleil, ou quatre jours sur le midy, les fouler. Le vin doux, c'est à dire, la mere goutte, qui coulera dans la cuvette avant qu'on presse le marc, doit étre ôté & mis à part, & on le doit faire boüillir: & aprés avoir boüilly en dix neuf quartes, y mettre une once d'Iris, ou flambe bien pilée: & couler ce vin sans lie: ce faisant, il sera doux, ferme, & sain au corps.

Vin Grec.

Pour faire du vin semblable au vin Grec, vous cueillerés aux vignes qui avancent leurs raisins bien meurs, & les laisserés secher trois jours au Soleil: au quatriéme les foulerés au pied, & mettrez dans le vaisseau: le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de faire bien purger son ordure & lie alors qu'il boüillira. Et le cinquiéme jour que le vin sera purgé, vous mettrés deux livres de sel recuit & battu menu, ou une livre en dix-huit quartes & demie de vin.

Pour faire du vin excellent & fort, d'un qui est foible: Prenez une poignée des feuilles de toute bonne, une poignée de graine de fenoüil & d'ache, & les versez dans le tonneau.

Bonne dépence.

Pour faire bonne dépence, il faut prendre garde combien montera la dixiéme partie du vin qu'on aura tiré en un jour, & jetter autant d'eau douce par dessus le marc duquel on aura tiré ce vin, avec cela, on mêlera de l'écume de vin boüilly ou cuit, & de la lie qui sera dans la cuve, qu'on laissera tremper une nuit: le jour suivant il faudra fouler le tout avec les pieds, & puis les presser: aprés mettre ce qui en sortira, en deux tonneaux: & quand ce vin aura boüilly, les boucher.

Pour faire reposer les vins troubles.

Pour faire reposer les vins troublez & pleins de lie, versez à soixante sextiers de vin, un demy sextier de lie d'huile cuit, jusques à ce que la troisiéme partie soit perduë: & les vins se reposent incontinent & reviennent en leur premier état, ou pour le mieux & plus facilement, jettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œufs, & les remuez diligemment avec un bâton.

Pour ôter la force du vin.

Vous ôterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du jus de choux, lesquels auparavant aurez machez & en aurez tiré le jus.

Pour boire beaucoup de vin & ne s'enyvrer.

Pour boire grande quantité de vin & ne s'enyvrer point, il faut manger du poûmon de chevre rôty: ou autrement, mangez cinq ou sept amandes ameres à jeun: ou autrement, mangez des choux cruds avant que de boire, & ne vous enyvrerez point.

L'on dit qu'un grand beveur ne s'enyvrera jamais, s'il est couronné de rameaux d'une muscade: ou si la premiere fois qu'il boira il dit ce vers d'Homere. *Iupiter his alta sonnuit clementer ab Ida*: c'est à dire, de ce mont d'Ida, Iupiter fit sa voix doucement sonner.

Pour faire hayr le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui degoute des ser-

Pour faire hayr le vin. mens aprés qu'ils sont coupez, & le mettre dans le verre de l'yvrongne quand il voudra boire, qu'il n'en sçache rien, & il perdra toute la volonté de boire du vin: ou bien luy faire boire avec vin blanc, des fleurs de segle, cueillies alors que le segle fleurit: ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes vives, mettez les tremper en vin jusques à ce qu'elles meurent, puis faites boire ce vin aux yvrongnes: ou bien prenez une grenoüille verde, que l'on trouve aux fontaines, & la faites mourir dans le vin: Autrement, observez diligemment où le chathuant fait sa retraite, afin que vous puissiez recouvrer un de ses œufs; fricassez-le, & en donnez à manger au galand.

Pour rendre les yvrongnes sobres. Pour faire que les yvrongnes deviendront sobres, il leur faut faire manger des choux & confitures faites de miel: ou bein boire vinaigre à grand traits.

Pour faire que le vin ne devienne fort. Pour faire que le vin ne devienne pas fort, prenez une piece de lard salé, & l'attachez au trou par où on entóne le vin avec un gros fil, tant qu'il puisse soutenir le lard, & faites que le lard touche seulement la superficie du vin. En ce faisant le vin ne pourra devenir fort, à cause de la graisse & du sel qui empéchent la separation & attenuation qui baillent la force au vin.

Pour faire du vin vieil, de vin nouveau. Pour faire qu'incontinent le vin nouveau soit vieil: Prenez des amandes ameres, du melilot, de chacun une once, reglisse trois onces, fleurs de lavande autant, aloës habitique deux onces, pilez le tout & le liez ensemble en un linge, & le mettez dans le vin.

Pour connoître si le vin est de garde. L'on connoîtra si le vin est de garde ou non, en ces sortes: Quand le vin sera entonné, quelque tems aprés il le faut changer en un autre vaisseau & laisser la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien boucher de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lie ne se change point & acquiert quelque mauvaise senteur, ou engendre des moucherons, ou autres bestioles sauvages, si l'on void que rien de cela n'y survient, il ne faut avoir crainte que le vin se tourne: si autrement, on pourra être asseuré de la corruption du vin, les autres mettent jusques au fond du tonneau un canal ou tuyau de suzeau, ou autre semblable bois qui se peut creuser, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen sont asseurez de l'odeur & senteur de la lie, & selon la qualité d'icelle, donnent jugement de la qualité du vin. Quelques uns font presages par couvercles des tonneaux, ausquels s'ils connoissent une saveur vineuse, font conjecture de la bonté du vin, si une saveur acqueuse, ne font grand cas de tel vin: les autres font experience par la saveur du vin, lequel s'ils trouvent âpre au commencement, ils esperent bien de sa bonté: si mol, au contraire; si quand on met le moût aux tonneaux il est gras & glueux, c'est signe de bonté: s'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Pour garder le vin. Pour garder le vin en tout tems, jettez de la poudre d'alun de roche, subtilement pulverisé dans le tonneau auquel aurez entonné le vin nouveau, ou poudre de sel subtilement pulverisé, ou de gravier & petits cailloux pris en quelque torrent, ou eau de vie, où pendez dedans le tonneau par le bondon une fiole pleine de vif argent bien bouchée de toutes parts, & la décendez peu à peu à mesure que le vin décendra, si bien que la fiole soit toûjours plongée dedans le vin, ou versez de l'huile commun.

De quelques vins qui servent en Medecine. CHAP. XVII.

Pour faire des vins Medecinaux. Comme nous avons dit au second livre, que la fermiere soigneuse doit semer & planter en quelque couche de son jardin potager, quelques herbes medecinales, aussi il ne sera pas mauvais que tous les ans, le fermier ou la fermiere au tems des vandanges fasse & compose des vins pour les necessitez des maladies

qui

qui peuvent survenir à leurs gens : C'est pourquoy, afin que nous n'oublions rien qui puisse survenir à l'entretien de nôtre Maison Rustique, nous n'avons pas voulu omettre la forme de composer tels vins : desquels toutesfois la fermiere ne doit user ny conseiller d'user indifferemment & sans raison : car où il y a firreé il n'est bon d'en user, ny même avant 40. jours aprés qu'ils seront faits. Il faut tenir les tonneaux toûjours bien couverts, autrement il s'aigriront ou s'éventeront facilement : & aprés qu'on aura connu au goût que le vin aura retenu la saveur & odeur des choses infuses, il sera bon d'ôter les matieres du tonneau.

Pour faire du vin de roses : Prenez roses seches de montagnes, anis, & miel d'égale partie, bien peu de saffran, liez-les ensemble, & mettez-le dans le vin, ce vin est fort bon pour la foiblesse d'estomach, & pour les pleuretiques. *Vin de roses.*

Pour faire du vin d'absinthe : Prenez d'absinthe pontique, ou au defaut d'iceluy, absinthe vulgaire, principalement celuy qui a petite tige & courtes feuilles, environ huit dragmes, pilez-les & les mettez en un linge qui ne soit pas trop serré, & les jettez dans le tonneau, puis aprés versez du moût par dessus, en telle proportion qu'il y ait une once d'absinthe pour six sextiers de moût, jusques à ce que le vaisseau soit plein, & y laissez un soupirail, afin qu'il en renverse en boüillant. L'usage de ce vin est bon pour les douleurs d'estomach, & de foye, pour faire mourir les vers qui sont aux intestins. *Vin d'absinthe.*

Pour faire du vin de marrube pour la toux, durant les vendanges, il faut cueillir des bouts & caules tendres de marrube, aux lieux qui sont maigres & non labourez : puis les faire secher au Soleil, & les mettre par bottes, & les lier d'un lien de jonc, & les descendre dans le vaisseau : en soixante & quinze quartes de moût il faut mettre huit livres de marrube pour boüillir avec, puis on tirera le marrube & l'on bouchera le vin. *Vin de marrube.*

Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'urine : le vin de poires, contre le flux de ventre : le vin de laurier, contre douleur de ventre & tranchées : le vin de cabaret, contre la jaunisse, hydropisie & fiévre tierce, le vin de sauge, contre douleur & fouleure de nerfs, sont faits de même façon que le vin d'absinthe. *Vin d'anet, de poires, de laurier, de cabaret, de sauge.*

Pour faire du vin de thym, il faut cueillir le thym quand il fleurit, & le secher, puis le piler, & mettre jusqu'à deux boisseaux dans un tonneau en 60. sextiers de vin blanc. *Vin de thym.*

Pour faire du vin de betoine : Prenez betoine, feuilles & semence environ une livre : mettez-les en quarante pintes de vin, puis sept mois aprés changez le vin de vaisseau. *De betoine.*

Pour faire du vin d'hyssope : Prenez des feuilles d'hyssope pilées, enfermez-les dans un linge, & les jettez en quatre pintes de moût : ce vin est bon aux poumons, toux, & courte haleine. *Vin d'hyssope.*

Vin de grenades, est fait de grenades qui ne soient gueres meures, bien cassées & mises dans un tonneau en six sextiers de gros vin noir, pour user contre le flux de ventre : à même usage sert le vin fait de cormes, meures, & de coins. Plus ample traité de la composition des vins, vous pourrez voir le cinquiéme Livre de Dioscoride, & Arnaud de Ville-neuve. *Vin de grenades. Vin de cormes, coins & de meures.*

Des accidens qui surviennent au vin. CHAP. XVIII.

LE vin n'est exempt de dommage & d'accidens, non plus que toutes autres choses qui sont sous le Ciel : C'est pourquoy, pour obvier à tous inconveniens, qui surviennent au vin, il faut diligemment & souvent visiter les tonneaux, toutesfois depuis le tems qu'on aura couvert & bouché les vaisseaux, *Comme il faut gouverner le vin en la cave.*

jusqu'à

jusqu'à l'equinoxe du nouveau tems, il suffira de traiter & remplir son vin en trente-six jours une fois : aprés ce tems-là deux, & si le vin commence à fleurir, plus souvent, afin que la fleur ne descende au fond, & gâte le tout. Plus grande sera la chaleur, & plus souvent il faudra les visiter, & en remplissant, retenir le vin, le rafraichir, luy donner vent, tant qu'il sera froid, il demeurera entier.

Si le vin commence à s'aigrir, il faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau qui soit bien bouché, puis boucher aussi le tonneau en y laissant un petit soupirail : au troisiéme jour il faut retirer le pot, l'eau duquel on trouvera puante, & le vin sain & net.

En quel tems le vin se tourne principalement.

Les vins se tournent environ la S. Barnabé au solstice d'Eté, quand la vigne fleurit, quelque tems avant les jours caniculaires, par grand changement de chaleurs & froids, & generalement quand le vent de Midy souffle soit en Eté ou en Hyver, en tems de grandes pluyes, de grands vents, mouvement de terre, ou de forts tonnerres, quand les vignes ou les roses commencent à fleurir : pour les garder de tourner, quand ils boüillent il faut mettre dedans du sel cuit, ou graine d'ache, avec son d'orge, & feuilles de laurier, ou cendres de serment de vigne, avec semence de fenoüil pilée. Les autres donnent tels remedes : Prenez racine d'armoise, & de l'herbe nommée cinq feuilles, faites en poudre : & quand le vin aura boüilly, mettez-en dedans, il ne tournera point. Aussi si vous mettez les tonneaux en caves voûtées : ou si vous mettez une lame de fer, ou de cailloux, ou levain fait de pâte de Segle au couvercle des tonneaux : gardent le vin de tout dommage qui peût arriver par le tonnerre ou par la foudre.

Les amandes douces jettées dans le vin noir, le gardent de tourner : les cendres du bois de chêne mises au vin, font le semblable. La farine de la vesse blanche garde le vin de se tourner, & l'entretient en son entier, l'alun mis en pieces fait le même : De plus le souffre, la chaux, le sable, & le plâtre.

Contre le vin tourné.

S'il arrive que le vin soit tourné, faut jetter dans le tonneau assez bonne quantité de poivre batu, ou le changer de vaisseau. Prenez blancs d'œuf, lesquels apres que vous aurez bien battu & écumé, jettez-les dedans le tonneau & le remuez : ou prenez douze noyaux de noix vieilles, enfilez-les, & les faites cuire sous les cendres étans tous chauds, pendez les au tonneau dans le vin, les y laissez tant que vous voyez le vin avoir repris sa couleur.

Pour le vin trouble.

Si le vin est trouble, il sera bien tôt clarifié avec le noyau de pomme de pain, ou de péches, ou avec blancs d'œufs, & un peu de sel. Autrement, prenez demy liv. d'alum de roches, & autant de sucre, faites en poudre fort menuë & la jettez au tonneau.

Comment le vin se commence à gâter.

S'il vous semble que le vin se veuille gâter, usez de ce moyen : Si le vin est clairet prenez le jaune d'un œuf, & s'il est blanc, prenez le blanc de l'œuf, ajoûtés trois onces de pierres vives, prises d'un fleuve qui coure fort, mettez les en poudre avec deux onces de sel pulverisé bien menu, & mêlez tout ensemble : puis mettez le vin en une autre vaisseau, qui n'ait aucune odeur ; jettés dedans toute cette composition, & la mêlez avec le vin cinq ou six fois le jour, jusqu'au bout de trois ou quatre jours : notez qu'il faut faire cette provision avant que le vin soit pourry : car s'il étoit corrompu, vôtre mixtion ne serviroit de rien.

Pour mettre en son entier le vin qui est gras, moisi & éventé, jettez dedans le tonneau du lait de vache peu salé, aucuns y jettent de l'alun, chaux, & soulfre : mais au dommage de ceux qui boivent : il seroit meilleur y mettre grains de genevre, & racines d'iris.

Si le vin tient de l'esvent, pour le luy faire perdre, faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis le remettez sur son chantier & le remplissez.

Pour ôter l'odeur du moisi au vin, vous prendrez des neffles bien meures sur la paille, & les ouvrez en quatre parties, liez-les avec un filet, & les attachez au bondon du tonneau, si bien qu'elles soient toutes couvertes du vin, laissez-les demeurer un mois, & les ôtez : par ce moyen vous ôterez la mauvaise odeur du vin : ou prendrez semence de laurier, faites-la boüillir en vin, puis jettez-la dans le tonneau. Autrement, faites un sachet plein de sauge, & le mettez dans le tonneau, sans toucher au vin. Le même sert quand le vin est aigre : si vous n'aimez mieux pour amander le vinaigre, jetter dans le vaisseau de la graine de pourreaux. *Pour le vin moisi.* *Contre l'aigreur du vin.*

Pour empêcher que le vin ne s'aigrisse, il faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien plains & bien bouchez, tellement qu'ils ne respirent point : ou bien s'il arrive que l'on n'ait cõmodité du lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-temps tenir en perce le vin, pour le defendre d'aigreur, il faut pendre à une cordelette une grosse piece de lard enveloppée en toile de lin, & la descendre par le bondon jusqu'au milieu du vin, & selon que le vin s'abaissera, il faudra descendre la piece de lard, en telle sorte qu'elle soit toûjours au milieu du vin : cependant le vaisseau doit estre toûjours couvert & bien bouché : d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir. Quelques-uns conseillent pour ce même effet, qu'il faut mettre dans le tonneau d'huile d'olive en telle sorte qu'il couvre seulement la superficie du vin : Or quand le vin sera tiré, l'on pourra recueillir l'huile. *Pour empêcher l'aigreur.* *Huile d'olive contre l'aigreur du vin.*

Pour ôter l'aquosité & trop grande humidité du vin, il faut mettre dans le tonneau des feüilles de grenadier. *Pour ôter le vin trop aqueux.*

Si quelque bête est tombée dans le vin, est morte, comme un serpent, un rat, une souris, afin qu'elle ne donne mauvais goût au vin, si-tôt qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut brûler, & jetter la cendre froide dans le vaisseau, auquel il estoit tombé, & le remuer avec un bâton de bois : les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, & le venin s'en ira. *Contre le venin des bestes qui tombent dans le vin.*

Du Vinaigre. CHAP. XIX.

LE vinaigre est le vice du vin, comme nous avons pû entendre par cy-devant : la luxure & volupté des hõmes a fait que le vinaigre est venu en usage, non seulement pour les ragouts & sausses; mais aussi pour plusieurs autres necessitez: Il ne sera doncques hors de raison de dire un petit mot de la maniere de faire le vinaigre. *Vinaigre vice du vin.*

La maniere plus commode de faire le vinaigre est telle : L'on prend du bon vin, lequel on met dans un vaisseau jusqu'à la moitié ; & on laisse le vaisseau débouché, mis en lieu chaud, comme au grenier ou sur les tuiles.

Qui voudra faire bien tôt le vinaigre, il faut jetter dedãs le vin, du sel, du poivre, & du levain aigre mêlez ensemble : Encor pour le faire plus promptement, il faut embrazer une pierre ou tuile, ou acier, & le mettre tout chaud dans le vin, & que la bouche du tõneau soit toûjours découverte, ou que le vaisseau soit mis au Soleil 3. ou 4. jours, & que l'on mette quelque peu de sel au vin : ou bien emplissez un pot de terre neuve & à demy cuite, de bon vin, & le bouchez tres-bien, puis le mettez en une chaudiere pleine d'eau boüillie sur le feu ; & que l'eau boüille longuement, il aigrira : ou bien mettez dans le vin une racine de bette pilée, ou racine de ressort, ou de neffles, cormes, cornes, prunelles non encores meures, ou morceau de pain d'orge tout frais cuit : ou il faut prendre des feüilles de cormier en la saison, les faire secher au Soleil, ainsi que les roses dans une bouteille, ou de *Racine de bette & de ressorts font le vinaigre.*

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin. Fort vinaigre.

verre, ou de terre noire, puis la remplir de vin pur ou de vinaigre, & la remettre au chaud ou à la cheminée, & en peu de temps, le vinaigre sera fort & puissant: si vous le voulez remettre en son entier, jettez-y une racine de chou.

Quelques petites singularitez touchant le vinaigre. CHAP. XX.

POur faire de fort vinaigre, prenez des cornoilles quand elles commencent à devenir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent aux champs à demy meures, vous les ferez secher, puis vous les mettrez en poudre, & avec un peu de vinaigre, vous en ferez des petites pelotes, que vous ferez secher au Soleil, puis prenez du vin & le faites chauffer, & quand il sera chaud, mettez en dedans cette composition, & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Vinaigre fait de vin gâté.

Pour faire du vinaigre, avec du vin gâté, prenez du vin pourry, & le ferez boüillir, & ôtez toute l'écume qu'il fait en boüillant, & le laissez demeurer au feu jusques à tant qu'il décroisse du tiers: puis mettez-le dans un vaisseau où il y ait eu dedans de vinaigre, & y ajoûtez de cerfueil, & couvrez bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air, & en peu de temps ce sera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre sec.

Pour faire du vinaigre sec, lequel on peut porter où l'on veut, prenez des cerises sauvages, quand elles commencent à meurir: (mais les cornoilles sont encores meilleures) de meures quand elles sont rouges & grappes d'aigrats bien gros, glands sauvages avant qu'ils se meurissent, pilez tout cela ensemble, puis prenez du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, incorporez-le tout ensemble, & redigez par petits pains, que vous mettrez secher au Soleil: & quand vous voudrez faire du vinaigre, détrempez ces petits pains dedans le vin, & vous aurez de bon vinaigre. Autrement prenez de verjus de grain bien verd, & le pilez en y ajoûtant du vinaigre, & en faites de la pâte, de laquelle vous ferez des petits pains que vous secherez au Soleil, puis voulant avoir du vinaigre, détrempez ces pains dedans tel vin que vous verrez estre suffisant, & vous aurez du vinaigre tres-bon.

Vinaigre rosat.

Pour faire du vinaigre rosat, prenez bon vinaigre blanc, & y mettez des roses rouges nouvelles ou seches, les tenant au vaisseau plusieurs jours, puis ôtez les roses, & les remettez en un autre vase, & les gardez en un lieu frais. De même façon vous preparerez du vinaigre rosat.

Vinaigre fait sans vin.

Pour faire du vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pêches molles & delicates, puis par dessus orge brûlé, & les laissez pourrir tout un jour, aprés coulez-les & en usez, ou bien prenez figues vieilles & orge brûlé, & le dedans des oranges, & mettez cela dans un tonneau, & les tournez tres-bien & souvent: & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en userez.

Vinaigre doux.

Pour faire du vinaigre doux prenez cinq sextiers de vinaigre fort, & avec autant de bon moût reservé quand les raisins seront foulez, ajoûtez-y de la poix, & mettez le tout ensemble dans un tonneau, qu'étouperez soigneusement: & aprés qu'il aura reposé trente jours vous en pourrez user. Autrement, prenez un muy de moût, & le mêlez avec deux muits de vinaigre, faites-les boüillir ensemble tant que la troisiéme partie en soit consumée. Quelques-uns aux deux muits de moût, & au muy de vinaigre, ajoûtent trois muits d'eau douce, puis font le tout boüillir ensemble, tant que la troisiéme partie soit consumée.

Vinaigre puissant.

Pour faire du vinaigre puissant, faites secher du marc de raisin l'espace de deux jours, puis le mettez dans du moût, y ajoûtant un peu de verjus de grain, & ferez un vinaigre fort, duquel usez sept jours aprés, ou autrement mettez-y du pyrethre, & il sera fort. Davantage, si vous faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, & l'ajoûtez à ce que dessus, & le mettez au

Soleil

Soleil huit jours, vous aurez un vinaigre fort & plaisant. Les racines du gramen, autrement dit chiendent, quand elles sont vieilles, & les raisins boüillis, & les feüilles de poirier sauvage pilées, & la racine de la ronce, & le laît clair, & les charbons vifs du grand brûlé, & les poix ciches cuits, & les tuiles chaudes, châcun à part jettez dans le vinaigre, le rendent fort.

Le vinaigre poivré se fait, si l'on jette dans le vinaigre, ou l'on y pend du poivre entier enclos dans un linge par l'espace de huit jours. *Vinaigre poivré.*

Vous connoîtrez s'il y a eau au vinaigre, si vous mettez en iceluy du nitre: & s'il s'enfle, comme s'il vouloit boüillir, dites qu'il y a de l'eau. *Eau en vinaigre.*

Pour faire du vinaigre qui soit bon pour la digestion & pour la santé, prenez huit dragmes d'oignon marin, vinaigre deux sextiers, mettez le tout ensemble en un tonneau, & y ajoûtez poivre, menthe, graine de genevre autant, puis en usez par aprés.

Pour faire du vinaigre squillitique, il faut mettre dix squilles salées & compostées en 54. quartes de moût doux, & 4. pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'est bien aigre, deux fois autant: en un pot tenant 54. quartes, & faire boüillir à la hauteur d'une palme, la quatriéme partie: où si le vin est doux, on le peut faire boüillir jusques au dechet du tiers: mais il faut que le vin soit de la meregoutte, & clair. Autrement, mettez dans un tonneau 30. sextiers de bon vinaigre & fort, dans lequel faites tremper par l'espace de 12. jours le dedans d'une squille blanche, qui aura été au Soleil 30. jours: aprés prenez le vinaigre, & le laissez reposer là où vous voudrez pour en user par aprés: Dioscoride au 21. chapitre du liv. 4. fait une autre description. Il faut noter qu'en toute sorte de vinaigre pour luy garder son acetosité, rien n'est plus expedient que de mettre dedans le tonneau par le trou un bâton de saule rouge. *Vinaigre squillitique.*

La façon de faire du verjus. CHAP. XXI.

LA plus commune façon de faire du verjus en ce païs, est de cueillir les grappes verdes des raisins de treilles, ou des raisins non encore meurs, que l'on trouve aux vignes aprés vendanges faites, puis les fouler ou exprimer en pressoir à la façon des raisins meurs, puis aprés mettez la liqueur, ou le jus de telles grappes en un tonneaux, & le salez incontinent aprés qu'il aura jetté toute son écume par ébullition comme le moût. Aux païs Septentrionaux l'on fait aussi du verjus avec le jus de pommes sauvages, en y mêlant quelque peu de sel. Quelques uns font du verjus sec en telle maniere: Ils prennent les plus verdes qu'ils peuvent, lesquelles ils expriment sous le pressoir, & en tirant du jus, lequel puis aprés ils font boüillir & cuire en vaisseau d'airin jusques à tant qu'il soit épaissi & quasi coagulé, le sechent par aprés au Soleil, & reservent pour en user: les autres ne le cuisent point; mais ils le font secher au Soleil, jusques à l'épaisseur du miel. *Verjus sec.*

Pour rendre le verjus plus verd & meilleur, & qu'il ne se tourne & moisisse, il faut dés le lendemain qu'il est entonné égrainer une grappe ou deux de negrier & en jetter dans le vaisseau par le trou, les grumes entieres, puis le saler, aprés qu'il aura boüilli.

Discours sur l'invention, la nature, faculté & necessité du vin. CHAPITRE XXII.

COmme nous avons au livre precedent traité assez amplement du pain, de ses differences, selon l'usage auquel il est employé pour la nourriture du corps humain, maintenant aprés la culture de la vigne & du fruit qui vient de sa culture, qui est le vin, ne sera trouvé hors de raison si nous parlons de sa necessité, *Necessité dû au boire.*

sa nature, facultez & differences du vin, duquel nous faisons si grand cas en nôtre brevage accoûtumé.

De la necessité du boire.

Et pour entrer en matiere. D'autant que la substance du corps, non seulement des hommes, mais aussi de toute sorte d'animaux reçoit par l'action assiduë de la chaleur vitale en iceluy une dissipation & dissolution perpetuelle de soy : la nature soigneuse de son ouvrage a donné & inseré à toute sorte d'animaux un desir incroyable de manger & de boire : afin que cette dissipation & perte de substance fût reparée par l'adjection limitée du boire & du manger, autrement la chaleur vitale destituée de son entretient seroit soudain éteinte. Or cette substance du corps, vivant est triple, une spirituelle, l'autre humide, la troisiéme solide. Toutes lesquelles trois substances possibles pourroient estre reparées par une nourriture solide, si l'aliment solide pouvoit facilement estre digeré & distribué par tout le corps : Mais d'autant que pour sa dureté, solidité & consistence il ne peut, il a eu besoin d'être accompagné de quelque brevage fluide, qui luy servit comme de vehicule, pour estre porté par tout le corps. Joint que cette liqueur fluide a une puissance sans comparaison plus grande que l'aliment solide, pour empêcher la continuelle secheresse des parties solides, & temperer la chaleur qui pour une cause legere les peut offencer à tous momens. Cette perte & dissipation continuelle de cette triple substance, qui à la fin cause la vieillesse premierement, puis la mort, qui vient du cōbat des quatre Elemens, dont tout le corps est composé : lesquels Elemens encores qu'ils paroissent en iceluy estre unis & joints ensemble d'une harmonie, amitié & union inviolable ; neanmoins par des secrettes & mutuelles dissentions de leurs qualitez contraires, se font tellement la guerre, que peu à peu ils causent la ruine & dissolution entiere du corps qu'ils ont composé. Les Medecins outre cela, reconnoissent une autre cause de cette dissipation, vieillesse & mort, laquelle est retardée par le boire & le manger. C'est la chaleur naturelle, qui a pour sa pâture l'humidité radicale inserée en la substance des parties solides ; laquelle humidité estant plûtôt ravie & consumée par la chaleur, tant plus courte est la vie du corps. Or cette humidité radicale, & la resolution continuelle des esprits est reparée par l'affluence du boire & du manger, dont la vie est renduë plus longue. C'est pourquoy, la nature soigneuse de la conservation & longue durée du corps des animaux, qui autrement pour les occasions susdites envieilliroient & periroient en peu d'heures, n'a recours ailleurs qu'au boire & manger, qui sont les deux moyens pour soûtenir & entretenir le plus qu'il est possible la vie des animaux. Laissons-le manger, duquel aussi nous avons parlé au Livre precedent, venons au boire.

Le boire commun de tous les animaux est l'eau.

Les Histoires anciennes témoignent assez que l'eau a été le premier brevage des hommes usité par le monde : & duquel l'on s'est contenté long-temps pour appaiser la soif ; mais depuis que les voluptez ont surpris & transporté les appetits des hommes, l'on a inventé diverses façons de brevages. Par ainsi l'on a rejetté l'eau comme insipide, au lieu de laquelle aux païs où la chaleur du Soleil pouvoit produire & conduire à pleine maturité le raisin, l'on a choisi le vin pour le brevage plus excellent & agreable de tous. Comme aux autres païs froids, & où la vigne ne pouvoit pas croître, l'on a retenu l'eau ; ou l'on a fait venir du vin d'ailleurs ; ou l'on a preparé quelque boisson approchante au vin, qui par quelque delicatesse peut réjoüir le cœur & donner plaisir au goût.

Donc

Donc quelques-uns au lieu d'eau ont commencé à user de vin, d'autres de biere & de cervoise : d'autres de cidres & perez : plusieurs de l'un & de l'autre : quelques-uns d'hydromel, ou d'eau sucrée : d'autres boissons exprimées des fruits, ou decoctions de racines. Toute la France, l'Italie, la Sicile, l'Espagne, & tous autres païs qui sont éloignez du Septentrion se plaisent au vin : L'Angleterre, l'Escosse, la Dalmatie, la Pologne, la Dalmatie, & autres païs Septentrionaux usent en partie des vins portez d'ailleurs, en partie de biere, de façon que de tant plus que les regions sont froides, d'autant plus sont addonnez au vin & à l'yvrongnerie. Témoins en sont l'Allemagne, la Frise, la Dalmatie, la Flandre, desquels païs les habitans combattent à qui boira le mieux, & loüent jusqu'aux cieux l'yvrongnerie; mais ils se mocquent de la sobrieté & méprisent de telle sorte les gens sobres & temperans, qu'ils les estiment du tout indignes de leur compagnie. Or encores que tant de sortes de boissons soient venuës en usage au lieu de l'eau en plusieurs païs, si est-ce, que le vin me semble tenir le premier rang, le plus plaisant, plus agreable, & le plus excellent brevage, qui se puisse trouver ni inventer.

Ce que c'est que le vin.

Le suc donc du raisin, lequel est découlé du raisin assez meur, ou qui est exprimé avec les pieds, ou sous le pressoir, avant qu'il aye boüilly, est appellé moust; mais aprés qu'il a boüilly & jetté toute son écume & fece, est nommé proprement vin. C'est pourquoy cette ébullition par laquelle enfin il est depuré de tous ses excremens, n'est une putrefaction; mais plûtôt un effet de la chaleur qui est naturelle & comme engendrée & inserée en luy. Car d'autant que le suc nouveau du raisin contient en soy plusieurs excremens de diverse nature, lesquels la chaleur naturelle d'iceluy ne peut sans grande peine, effort & contention cuire & purifier, en cette contention faut necessairement qu'il se fasse une chaleur, ébullition & perturbation fort grande, à raison des efforts des deux chaleurs contraires : à sçavoir, de la chaleur naturelle qui cuit la matiere cruë du moust, & par même moyen separe les parties excrementeuses d'iceluy : d'autre côté de la chaleur étrangere qui est allumée & suscitée en la matiere cruë du moust, laquelle contrebat la chaleur naturelle, non point autrement qu'aux crises salutaires des maladies aiguës, lorsque la chaleur naturelle cuit la matiere cruë de la maladie, & tâche de separer les matieres vicieuses; plusieurs inquietudes, jactations, ardeurs, & autres fâcheux symptomes s'augmentent jusqu'au temps que la chaleur naturelle ayant acquis la victoire vienne à separer les humeurs loüables d'avec les excrementeuses, & pousser dehors ce qui causoit la maladie. Ainsi se fait en l'ébullition du moust, en laquelle la chaleur étrangere est surmontée par la chaleur naturelle sans aucune putrefaction, les matieres dissemblables sont separées d'avec les semblables, l'humeur inutile & excrementeux est consumé, les flatuositez sont dissipées, enfin tout le suc utile est tellement cuit & digeré, que celuy qui estoit auparavant crud, flatulent & de fort difficile coction, est rendu doux, benin, & fort convenable à l'usage des hommes, comme ayant de tout changé de naturel. De moust est fait le vin cuit, que les Latins appellent *Sapa*, quand le moust est cuit de telle sorte qu'il n'en demeure que la troisiéme partie : ou celuy que les Latins nomment *Defrutum*, quand le moust est cuit jusqu'à la consomption de la moitié, en sorte qu'il soit venu à l'épesseur de miel. Quelquesfois il fait un vin que les Latins appellent *Passum*, quand les raisins ont long temps enduré chaud en la vigne.

Moust. *Vin.* *Sapa.* *Defrutũ.* *Passum.*

Les inventeurs du vin.

Vin dont est derivé. Les Hebreux, & Lettres saintes témoignent que Noé a été le premier Auteur du vin : Nicander Colophonius dit en ses vers, que le vin est appellé en Grec *Oïnos*, d'un personnage qui se nommoit Oënus, qui fut le premier qui exprima le goût du raisin dedans sa tasse. D'autres écrivent qu'Icarus en fut le premier inventeur, & que bien-tôt aprés qu'il fut inventé en fut puny, d'autant qu'il fut tué de ses vignerons enyvrez. Dont Properce a dit :

Icare Cecropiis meritò jugulate colonis.

Oëne. Vitis d'où est dite. Athenée dit, que la vigne fut premierement trouvée prés de la montagne d'Æthna, qu'un chien se promenant par là en arracha un rameau de terre, & que Oresteus fils de Deucalion, qui regnoit en ce païs, fit replanter dans terre ce rameau, dont plusieurs rejettons de vignes sortirent, lesquels il appella *Oënus*, du nom de chien qui avoit arraché ce rameau de terre. Dont aussi les anciens Grecs appelloient les vignes *Oënas*. Les Latins disent que la vigne est appellée *vitis quasi vita*, parce que le vin rétablit promptement les esprits vitaux dissipez, & conforte, repare, augmente & fortifie la chaleur naturelle affoiblie, qui est le principal instrument de la vie ; tellement que par l'usage du vin il est rendu plus gaillard qu'auparavant à toutes les actions necessaires à la vie. Les Anciens ne sont pas de même accord touchant la premiere source & invention de la vigne, les uns & les autres ayans diverses opinions. Quant à moy, je croy que la vigne a été produite par la terre comme les autres herbes & arbres dés le commencement du monde, & qu'elle produit des raisins de soy-même sans aucune culture : tels que porte la vigne sauvage, que nous appellons *Labrusca*. Mais que nos premiers Peres n'ont si-tôt connû l'usage & profit du vin ; car en l'Amerique floride & aux païs nouvellement découverts, il y a grande quantité de vignes qui y croissent naturellement & en abondãce, sans art & ni aucune industrie des hommes : bien que l'usage du vin soit encore inconnû aux habitans de ce païs. Platon en son Cart il dit, que le vin est nommé en Grec, *oïnos, quasi olonügis*, c'est-à-dire, jugement, pensée, parce qu'il remplit l'entendement de jugement, & de pensée, d'autant que par sa celerité, il rétablit les esprits, dont il fortifie aussi bien l'ame que le corps, ainsi que Monesteus, a fort bien dit : Quelques-uns aussi disent que les Grecs appellent *oïnos, quasi onugis*, c'est-à-dire, profit, utilité, parce qu'il est infiniment utile. *Vinum dont est dit. Temetum.* Les Latins le nomment *vinum*, *à vi*, à raison de la violence qu'il fait à l'esprit, quand il est pris outre mesure. C'est aussi pourquoy les anciens Latins l'appelloient *Temetum*, parce que son usage immoderé renverse & corrompt l'esprit, que les Latins nomment *mens*. Nous definirons, le vin, un suc extrait & exprimé des raisins meurs, & depuré, contenu en un vaisseau capable à le recevoir, convenable à la vie humaine ; c'est pourquoy le moût ne doit estre encore appellé vin, parce qu'il n'est depuré, ni le verjus merite le nom de vin, parce qu'il est exprimé des raisins non encor meurs.

Qualité du vin & du moust.

Le moust est d'un temperament chaud au premier degré ; mais le vin est chaud au second degré, & même jusques au troisiéme degré, s'il est vieil, il est sec aussi, à proportion de sa chaleur : il est vray que selon le païs, le terroir, le naturel, les constitutions des années & autres differences qui changent beaucoup sa temperature, il est plus ou moins chaud. Les vins que l'Espagne, l'Italie, le Languedoc, la Provence, la Gascogne, & autres Provinces chaudes portent, échauffent & desséchent jusques à la fin du second, & même jusques au commencement du

du troisiéme degré, principalement en une constitution d'année chaude & seche, & quand ils sont d'âge mediocre : Mais ceux qui croissent au terroir de Paris & autres païs qui approchent vers l'Occident ou le Septentrion,à grand peine sont-ils chauds jusques au commencement du second degré,& même en une chaude & seche,quoy qu'ils soient d'âge mediocre qui ne surpasse point la fin de la premiere année : Car quand les années sont froides & humides, la plus grand part de tous les vins qui croissent en ces païs sont verds & cruds, qui pour cette cause sont appellez vins verds, & si foibles qu'à grand peine échauffent-ils jusques au premier degré, & l'année expirée leur chaleur étant resoluë, ou ils deviennent du tout aigres, ou ayans perdu leur odeur & saveur deviennent poussez & éventez. Donc ce que les Anciens ont écrit de la temperature & qualité des vins vieils, ne pourroit être trouvé vray aux vins de ce terroir,auquel la pluspart des vins de France, dans trois ou six mois,ou au plus tard dans la fin de l'année perdent leur parfaite bonté : au contraire, de ceux qui croissent aux païs chauds, lesquels sont plus chauds, à la cinquiéme, sixiéme, & même dixiéme année : S'il est ainsi, il faut donc croire que les nerfs & autres sentimens du corps reçoivent plus d'offenses des vins vieils qui croissent aux païs chauds & secs:& que moins ils sont offensez des vins vieils qui croissent en ce terroir de France plus froid. En ce païs le vin nouveau, suffisamment boüilly & depuré, comme il est plus agreable au goût, aussi est-il plus chaud : tout au contraire de celuy qui croit aux païs chaud. Dioscoride écrit, que le vin vieil, d'autant qu'il est plus chaud, il nuit beaucoup à ceux qui se sentent quelque foiblesse en quelque partie interieure : nous ne dirons pas le semblable de nôtre vin vieil, plutôt de vin nouveau pour les mêmes raisons. Donc l'opinion de Dioscoride, & de plusieurs autres anciens Medecins touchant la chaleur & temperature des vins vieils,est recevable aux vins qui croissent aux païs plus chauds, non pas de nos vins, lesquels s'ils sont delicats, acquierent leur bonté & perfection dans le sixiéme ou huitiéme mois, ou au plus tard à la fin de l'année, laquelle expirée ils s'aigrissent:s'ils sont genereux,ils sont bons en perfection au commencement, ou quelque peu aprés de la deuxiéme année. La force & chaleur naturelle des vins delicats de France se perd la premiere année expirée : celles de vins violens se diminuë de peu à peu la seconde année passé. Les vins de Gascogne & d'Anjou, crûs en tems chaud & sec, approchent fort de la nature & temperament des vins desquels les Anciens ont parlé : d'autant que la plupart d'iceux peuvent être gardez jusques à la troisiéme année. Les vins d'Orleans sont en leur bonté au second an, laquelle leur demeure jusques à la fin; mais si-tôt qu'ils entrent en la troisiéme année,ils commencent à perdre leur bonté.

Les vins vieils plus chauds que les nouveaux.

Le vin nouveau plus chaud que le veil en ce païs.

Si il est ainsi,aux païs chauds le meilleur est de s'abstenir des vins vieils, que des vins nouveaux qui ne sont encor assez depurez & defequez, car les vins vieils échauffent outre mesure : les vins nouveaux n'excitent aucune chaleur qui soit incommode, si est ce qu'ils sont fort dommageables, à raison qu'ils se digerent fort difficilement, & engendrent plusieurs obstructions. Donc aux païs plus chauds l'on peut sans aucun dommage de la santé boire des vins nouveaux, qui sont de substance tenuë & bien defequée, à raison qu'ils ont une chaleur foible : Mais en ces païs plus froids & humides l'on peut user tant des vins vieils, qu'aussi des nouveaux qui sont de substance tenuë, bien boüillis & depurez. Toutesfois, nos vins vieils, d'autant qu'à la longue ils perdent leur chaleur, d'autant qu'ils échauffent moins, & ne sont si dangereux à la tête que les nouveaux, ou ceux qui sont d'âge mediocre.

Les

Moust. Le moust donc, d'autant qu'il est crud, venteux & de difficile digestion, si d'avanture il ne renverse l'estomach, & excite un flux de ventre, il s'arreste long-temps en l'estomach, & aux hypocondres, lesquels il enfle, & y engendre aussi plusieurs obstructions opiniâtres, suscite plusieurs songes fascheux, cause des froides & longues maladies.

Vin nouveaux. Les vins nouveaux qui ne sont encor bien cuits & fermentez, approchent fort du temperamment & faculté du moust : lesquels tant s'en faut qu'eux-mêmes sont de difficile digestion, qui plus est, ils ne passent pas facilement par les boyaux, ni par les veines, & ne provoquent aucunement l'urine, qui sont les aides que l'on doit attendre des vins. Davantage, le plus souvent demeurent suspendus au ventre, & s'aigrissent facilement en l'estomach si vous en beuvez un peu plus qu'il ne faut.

Mais le vin qui est assez cuit, & qui est depuré de tous les excremens, non seulement du moust ; mais aussi du vin nouveau, qui n'est point encor defequé, a toutes ses vertus contraires aux vices & incommoditez que le moust & le vin nouveau apportent. *Les profits du vin.* Parce qu'il est cuit & est soudainement distribué, il abbaisse aussi & dissipe les inflations, tensions & tumeurs des hypocondres enflez de cruditez & flatuositez, délivre les obstructions excitées par ces excremens, augmente les forces de tous les instrumens, fait passage à l'expurgation des excremens, provoque les sueurs, & principalement les urines, fait dormir & resiste aux venins froids. Sur toutes les parties le vin corrobore à merveille l'estomach, auquel il est reçû & touche le premier. Dont il arrive qu'il aide à la concoction, donne l'appetit, secourt le cœur d'une vertu particuliere, par laquelle promptement il rétablit les esprits naturels & vitaux qui ont été dissipez d'une soudaine evacuation, ou de veilles ou d'autres occasions, nourrit aussi, entretient, soûtient & fortifie la chaleur naturelle qui commence déja à deperir. *Le vin réjoüit.* D'où vient qu'il reveille l'entendement, apporte courage aux languissans, recrée & réjoüit l'esprit : à raison dequoy Homere dit, les Dieux ont donné le vin aux hommes, afin de chasser leurs soucis & fascheries. Et Socrate au banquet de Platon, loüe le vin pris moderément au banquet, parce qu'il ouvre l'esprit & rend l'ame plus disposée à faire ses fonctions.

Davantage, le vin fait le teint plus vif & vermeil : & est un excellent, prompt & singulier remede aux syncopes qui proviennent d'evacuation excessive, ou des cruditez qui travaillent l'orifice de l'estomach. Et d'autant qu'il attenuë, cuit, chasse les sucs cruds & froids, & flatuositez qui redondent aux pituiteux, & melancoliques : c'est un brevage tres-commode, non seulement aux personnes pituiteuses & melancoliques ; mais aussi à tous ceux qui sont d'une habitude de corps froide & humide, sur tout aux vieillards, principalement en Eté aux païs plus froids.

Les incommoditez du vin.

Les nuisances & commoditez que le vin apporte. Or encores que le vin surmonte en excellence & bôté toutes sortes de boissons, si est ce qu'il apporte plusieurs dommages par sa quantité, ou qualité, ou vaporation. La plus insigne & frequente incommodité que les vapeurs du vin excitent, est l'Ebrieté: laquelle comme recite Athenée, rend les personnes insensées, & si grands causeurs qu'ils ne se peuvent taire ni rien celer : dont est venu le Proverbe, que le vin n'a point de chausseure: *Le vin n'a point de chausseure.* parce que l'yvrongne est découvert de toute part, & rend toutes choses évidentes comme le miroir, à raison de quoy le Poëte Æschile a écrit que l'erain est le miroir de la forme, & le vin de l'entendement.

Et

Et Platon témoigne les mœurs d'un châcun être connuës par le vin. Le Poëte Theognis avertit que l'or est approuvé au feu : l'entendement au vin, par ces vers:

Quale si admotis explorans ignibus aurum.
Mens hominis vinum sana sit omne probat.

Toutesfois, bien souvent quand le cerveau est plein de pituite, l'usage immoderé du vin, ne rend pas les personnes babillards ; mais excite une gande pesanteur de tête, & un sommeil profond. Les Anciens, dit Plutarque, consacroient à Dionysius la maladie que l'on appelle Lethargie, & l'oubli, parce que ceux qui se gâ ent de vin, le plus souvent sont tellement rendus stupides, & accompagnez d'une telle pesanteur de tête, qu'ils perdent la memoire de leur devoir, & se laissent tomber comme morts. Car le vin, comme Aristote écrit, s'accomodant aux natures des beuveurs, bien que quand par ses vapeurs, il enyvre, il pousse l'entendement de son état accoûtumé, corrompt la memoire & trouble les sentimens. Toutesfois il ne rend tous les yvrongnes du tout semblables ; mais quelques-uns stupides, endormis, ausquels comme j'ay dit, la pituite remplit le cerveau : d'autres gaillards & joyeux, ausquels le sang abonde, plusieurs babillards, ausquels la bile flave : d'autres querelleux, injurieux, & hargneux, ausquels la bile-noire : d'autres pensifs & mornes, ausquels l'humeur melancolique froid domine. Davantage, ceux qui deviennent fols & insensez pour avoir trop bû de vin, leur cerveau étant remply de grande quantité de sang & d'esprit, sentent une chaleur par tout le corps ; mais principalement en la tête, exceptez ceux qui frisonnent en leur folie, esquels la chaleur naturelle n'est pas enflâmée ; mais éteinte, pour la trop grande quantité de vin, non point autrement que le feu est éteint quand l'on y met trop de bois, & la flâme de la lampe est éteinte, quand il y a trop d'huile en la lampe ; car comme un petit feu est suffoqué par un grand tas de bois, aussi la chaleur naturelle est soudain étouffée par l'immoderé breuvage du vin : Si toutesfois s'il est bû en quantité moderée, que neanmoins ne puisse pas soudain suffoquer, pour le moins, en reprimant la chaleur naturelle, & offensant ses actions, soulageant aussi le corps d'un grand fardeau d'excremens par accident, il refroidit tellement qu'il aneanti du tout les sentimens de Venus, lesquels de soy & de sa propre vertu il pouvoit merveilleusement provoquer. A raison dequoy, Aristote a dit que la semence des yvrongnes étoit infeconde, & les enfans lourdeaux & hebêtez. Donc tout ainsi que le vin quand par ses ferventes vapeurs il tente la tête & remplit le cerveau, excite l'yvrongnerie & la folie : aussi quand ses vapeurs sont quelquesfois condensées par les serositez par le froid de la tête, si elles ne sont dissipées par une force de nature, l'excrement qui en sera engendré, bien que l'yvrongnerie étant assoupie, la personne revienne à soy, & semble se bien porter, s'il demeure long-tems au cerveau, & en iceluy enfermé, s'augmente & en amasse d'autres, à la fin suscite plusieurs maladies de tête, pesanteur d'oreilles, surdité, bruits, cecité, epilepsie, convulsion, paralisie, apoplexie, & plusieurs autres semblables, desquels il est l'auteur, sinon par accident, comme aussi de la soudaine suffocation, laquelle il n'excite que peu souvent. D'autre part, si cét excrement amasśé au cerveau par l'usage immoderé du vin, vient à tomber sur les parties inferieures, il suscitera plusieurs distillations & catharres, enroûeures, rheumes, toux, gouttes, difficulté de respirer & plusieurs autres symptomes fort difficiles à guerir. Or par son évaporation, quoy qu'il soit bû sobrement, & en quantité moderée, il est nuisible à ceux qui ont le cerveau debile, les nerfs

Le vin s'accommode aux mœurs des hommes.

Semence des yvrongnes sterile.

& arculations foibles : car à telles gens, il est tellement ennemy, que si quelque goutteux lors qu'il est tourmenté de ses gouttes, s'en lave seulement la bouche, il sentira soudain les douleurs s'augmenter d'une grande rage. Qui plus est, l'excrement engendré en la tête par l'usage du vin, y a acquis je ne sçay quelle antipatie & inimitié contre les articulations, d'autant qu'il jette ses fluxions plutôt sur les arculations que sur les autres parties : & excite les gouttes & douleurs articulaires. Davantage, d'autant que cet excrement est d'une subtile & acre substance, il tombe & penetre facilement dans les poulmons, & mêmes les corrompt & exulcere. Il y a aussi plusieurs autres dommages tres-dangereux que le vin de soy & de sa propre vertu apporte. Car d'autant qu'il est de son temperament chaud & sec, s'il n'est bû en quantité moderée & bien trempé d'eau, par son long usage, il a accoûtumé aux chaudes & seches natures, d'échauffer & dessecher beaucoup les parties nobles, faire un amas d'humeur billeux, lequel croupissant, & n'étant évacué, engendre par necessité plusieurs maladies.

Dont naissent des fiévres, tant continuës qu'intermitentes, inflammations des parties interieures, du foye, de la ratte, des poulmons, la plevresie, colique nephritique, & autres telles inflammations de plusieurs autres parties qui n'ont encores leur propre nom. D'où naissent aussi toutes gales, dartres, feux volages, feux sauvages, chanchres & toutes sortes d'ulceres. Ceux donc sont faciles de tomber en tels inconveniens de maladies, ou qui y sont déja tombez par mauvais regime de vie, se doivent du tout retrancher le vin, pour le moins en user bien peu, encore qu'il soit fort mêlé & trempé de grande quantité d'eau. Les Anciens, & entre autres Ciceron, au troisiéme Livre de la nature des Dieux, ont estimé que d'autant que le vin profite rarement & bien souvent il nuit; pour le mieux, seroit de ne le permettre aucunement aux malades, plûtôt que sous l'esperance de quelque santé douteuse, par son usage les exposer en danger manifeste. Toutesfois, nous experimentons journellement que l'usage du vin est fort commode & profitable aux naturels froids & humides, qui sont affligez de maladies froides & humides. C'est pourquoy, le sage & docte Medecin, pourra permettre l'usage du vin, quand il connoîtra être besoin de cuire les maladies froides, le défendra totalement aux maladies chaudes, souvent aussi aux froides, desquelles il connoîtra la cause continente froide être nourrie & entretenuë par quelque cause antecedente froide ou être nourrie & entretenuë par quelque cause antecedente chaude.

Le vin pur incommode les sains.

Les Anciens ont permis de tout tems l'usage mediocre du vin trempé aux sains: mais ils ont défendu le vin pur & son excez, mêmes aux festins. Car Hesiode commande que l'on mêle trois parties d'eau à une partie de vin, & mêmes aux festins. Athenée écrit que les Grecs avoient coûtume de boire deux verres de vin trempez de cinq verre d'eau : ou un verre de vin trempé de trois verres d'eau. Et à la verité, les Anciens ajoûtoient & mêloient le vin parmy l'eau, non l'eau au vin : & y mettoient du vin en fort petite quantité, ainsi que Theophraste recite. Cette coûtume & sobrieté doit être suivie & imitée par les ordonnances des Medecins. Et quant à la quantité du vin, le Poëte Ebulus introduit Dionysius qui en parle.

Combien d'eau faut mêler au vin.

Tres tantùm pateras, quibus est mens sana, propino,
Quarum quæ fuerit prima, salubris erit.
Proxima delitias factura est, tertia somnum :
Luxus erit positum transiliisse modum.

Telle

Telle ordonnance a été approuvée des Romains,qui ont défendu par les Loix, que les Prêtres de Rome ne bûssent davantage que trois verres de vin à leur repas.

Quant aux âges, le vin est pernicieux aux petits enfans, & à ceux qui sont déja grands : d'autant que le vin par sa trop grande secheresse, détruit la temperature d'iceux, chaude & humide, laquelle Hipocrate commande être entretenuë par choses humides. Et que cela soit ainsi, nous voyons que les enfans qui ont usé du vin, quoy qu'il fut trempé, leur foye étant dessechée & trop échauffé par l'usage assidu de ce vin, tombent la plus part en un long flux de ventre & enfin en un marâme, que le vulgaire appelle chartre & langueur, dont de cent un ne peut échapper. Pour cette cause, Galien ne permet aucunement que les enfans goûtent du vin, ny ceux aussi, qui comme les enfans, sont d'un temperament chaud & humide, d'autant que de sa vaporation il remplit la tête, & luy nuit infiniment. Platon en sa Republique, commande l'abstinence de vin aux enfans, jusques à l'âge de quinze ans, d'autant qu'il n'est besoin d'ajoûter feu au feu : depuis quinze jusques à quarante il en permet l'usage mediocrement : aprés cét âge il conseille d'en boire beaucoup & du bon, afin d'adoucir les incommoditez, fâcheries, & ennuis de la vie : laquelle opinion ne doit être du tout rejettée Car comme le vin est du tout ennemy des enfans, en recompense il est fort amy aux vieillards. Pline écrit, que le vin nuit à ceux qui se preparent à faire, ou dire, ou entreprendre quelque chose de bon : C'est pourquoy Platon défend aux doctes & aux sages l'usage du vin : sinon aux festins & sacrifices. Les Romains pour plusieurs raisons défendoient aussi le vin aux femmes & serviteurs. Nous lisons dans les Histoires, que les vertus de plusieurs illustres & grands personnages, ont été obscurcie par l'usage du vin. Concluons donc, que le vin non seulement par sa trop grande quantité ou ses vapeurs, apporte toutes ces incommoditez que nous avons maintenant proposées ; mais aussi par sa chaleur & secheresse, il est tres-pernicieux à toutes natures chaudes & seches, mêmement aux natures chaudes & humides, s'il n'est bien trempé, principalement si son usage est continué, quoyqu'il soit pris en quantité mediocre. Toutesfois plus ou moins, selon l'âge, coûtume, & façon de vivre, partie de l'an, & constitution de l'air. D'autant qu'aux vieilles gens, & toutes autres esquelles une pituite cruë & un suc melancolique redonde, sa chaleur & secheresse est tellement reprimée, que le plus souvent il est usurpé en toute assurance, au lieu d'un bon aliment & medicament, principalement en Hyver & aux païs froids. Il faut donc en toutes sortes de natures, temperer tellement toutes les qualitez nuisibles par le mélange de l'eau, qu'il puisse être pris avec la moindre incommodité qu'il sera possible. Quand donc le vin est mêlé parmy l'eau, les parties de l'un & de l'autre sont affoiblies & brisées jusques quasi à des particules invisibles : Dont il leur survient une mutuelle action & passion, & se fait une confusion des qualitez contraires par ensemble, d'autant plus prompte & facile, & que la division est faite des plus moindres particules. Celuy donc qui mêlera de l'eau au vin, ou du vin en l'eau, doit premierement le long tems batre, puis avant qu'il le boive, le laisser quelque peu r'assoir & reposer. Parce qu'il est certain, que les contraires qualitez du vin & de l'eau, de tant plus elles seront reprimées, refrenées, rabatuës & unies, qu'elles seront plus exactement & plus long-tems mêlées ensemble. Bien que si nous voulons examiner les choses de bien prés, nous trouverons que le vin trempé, ne laisse d'être nuisant, s'il est pris avec excés, ou hors de tems, principalement de ceux qui sont d'une habitude chaude & seche, ainsi que nous decla-

A quel âge le vin est propre.

Le vin pernicieux aux chauds & secs, bon aux humides.

rerons cy apres : Mais c'est assez parlé en general du vin, maintenant examinons ses differences particulieres.

Les differences du vin.

Les differences du vin. Au vin, nous considerons la couleur, saveur, odeur, faculté, & consistance : dont les principales differences du vin sont prises. Quant à la couleur, aucun est blanc d'autre flave, ou fauve, ou jaunâtre, ou entre blanc & roux, couleur de miel : d'autre rouge, d'autre vermeil, noir ou couvert.

Vin blanc. Le blanc en general, est de plus tenuë substance que le rouge, il se cuit & digere facilement, il penetre plus soudain par tout le corps, provoque plus l'urine; mais il nourrit moins. Le blanc est subtil, chaud & vineux, le plus soudain de tous est cuit & distribué, & purge le sang par les urines; mais sur tous autres il offense la tête, principalement le vin François. L'eau, à raison de sa froideur, & le vin noir ou couvert, à raison de sa consistance, décend tardivement par les urines. Le contraire se reconnoit au vin blanc, principalement qui est de tenuë substance, & qui est chaud. Celuy qui est fauve ou jaunâtre a ses vertus approchantes à celle du vin blanc.

Le vin noir couvert. Le vin blanc a accoûtumé le plus tardivement de tous, d'être cuit, & distribué, & décendre par les urines : d'autant qu'il est sur tout de plus grasse substance : mais en recompense il nourrit le plus & offence moins la tête. Le rouge tient le milieu entre tous. Le blanc, qui est de substance tenuë, & aqueux, sans aucune verdeur, duquel nous en avons beaucoup en ce païs, facilement aussi il est cuit, & soudain est digeré & distribué, & toutesfois n'offense point la tête, ny n'échauffe pas beaucoup, tellement que cette espece de vin blanc est plus sain & plus assuré pour les sains & malades, que le blanc qui est subtil & vineux, principalement aux personnes grasses & trop replettes, d'autant qu'il nourrit le moins de tous. Galien estime que les vins rouges & de grasse substance sont convertis sans grande peine en la nature du sang : aprés eux, les vins noirs crasses qui sont accompagnez de quelque douceur : Puis les rouges en couleur, ceux qui sont noirs & d'une consistance crasse, & astringens, non pas qu'ils puissent être cuits plus facilement, ou plus soudain distribuez que les blancs ou les fauves; mais parce qu'étans une fois cuits en l'estomach, & distribuez au foye, sont facilement changez & degenerent en sang, de la nature duquel ils semblent n'être le moins éloignez. Car les blancs & les fauves entre tous, ont accoûtumé de cuire soudainement en l'estomach, & être portez au foye; mais ils engendrent beaucoup moins de sang que ceux qui sont crasses & rouges, & engraissent moins. Donc le vin fauve, ou roussâtre de tenuë substance & permutable, comme il approche de bien prés aux facultez du vin blanc tenu, ainsi il engendre un sang aussi tenu & permeable, à sçavoir chaud, s'il est vineux : temperez, s'il est aqueux & petit, que les Grecs appellent *Oligophorum*, c'est à dire, portant fort peu d'eau : quelque peu froid, s'il est verdelet, Mais le vin noir, rude, d'autant qu'il est crasse, comme il est commode pour conforter un estomach lâche, & ne nourrit pas beaucoup : aussi il augmente & redouble les obstructions du foye, ratte & des reins : même il engendre un sang épais, melancolique & feculent, & s'il cause beaucoup de maladies melancoliques. Le vin rouge, clairet & tenuë est metif, & tient le milieu entre les deux. C'est pourquoy à bon droit, Dioscoride qui suit la sentence d'Hippocrate, a dit que le vin noir étoit crasse & de difficile coction & digestion. Car tous les vins crasses soient rouges & noirs nourrissent au vray dire abondamment & engraisse le corps; mais ils donnent

Le vin rouge clairet.

plus

plus de peine à l'estomach que ceux qui sont clairets & de tenuë substance: que plus est d'autant qu'ils sont de difficile digestion,& distribution & ne s'évacuent pas facilement par les urines, par leur long & continuel usage ils excitent des inflations & ventositez au ventre & boyaux. C'est pourquoy les vins blancs & fauves qui sont de tenuë substance bien meure, doivent être estimez les meilleurs, & salubres à tous ceux qui ont besoin, ou desirent d'être échauffez, aux vieillards, pituiteux, & melancholiques de froide nature, & à ceux qui ayant vécu en oisiveté, en lieu froid, en Hyver & tems froid, ont amassé quantité d'humeurs cruës, au foye & veines, que ceux qui sont aqueux ou doux : mais bien souvent ils tentent & offensent la tête & les nerfs, & remplissent le cerveau. Pour cette cause, ils sont contraires & ennemis aux chaudes natures & autres qui ont le cerveau humide, les nerfs & jointures débiles & sujets aux defluxions, car à tels corps, les vins quelque peu rouges & astringens sont beaucoup plus commodes, d'autant qu'ils ne sont pas tant vaporeux, & n'apesantissent tant la tête. Mais tous les vins noirs sont convenables aux fossoyeurs, laboureurs, vignerons & autres, qui menent une vie de travail & de peine. Donc les seuls blancs, fauves, ou rouges, clairets, qui sont de tenuë substance, delicats & aqueux, appellez des Grecs *Oligophora*, c'est à dire, portant peu d'eau, sont sans incommodité bons à tous, & on en peut user en toute seureté.

Le blanc & fauve ou rougelet de tenuë substance, clairet, foible, aqueux crud, & verdelet, de froid & humide temperamment, qui est assez frequent en ce terroir Parisien, donne fort peu de nourriture au corps, & se digere avec plus grande peine que celuy qui porte fort peu d'eau, il rafraîchit & humecte d'avantage que les autres, & parce qu'il nourrit peu, il est dit qu'aussi il extenuë le le corps. Ils n'apportent aucun detriement à la tête ny au foye, ny aux reins, ny à la vessie : mais au long usage il offence fort le ventricule, les boyaux, la matrice, la ratte : qui plus est, du tout ennemy de toutes les froides & humides natures, & principalement des vieillards. Profitable aucunefois aux chaudes & seches natures, si la chaleur naturelle est valable, il passe & est évacué facilement par les urines, ce qui est fort commun à tous les vins verds qui sont de tenuë substance. Faut faire même jugement des maladies : car comme il est permis en toute seureté aux chaudes natures, aussi il augmente & entretient les froides maladies. Voilà suffisamment ce qui me semble de la nature, qualité usage du vin selon sa couleur.

Quand à la saveur. Les vins d'aucuns sont doux, d'autres acres, d'autres amers, d'autres rudes, d'autres verds, & tous les deux astringens, d'autres tenant le milieu entre doux & âpres : d'autres verds & verdelets, lesquels sont frequens en ce terroir Parisien. *Saveur.*

En general tous vins doux, soient blancs ou rouges, nourrissent plus que les autres, échauffent mediocrement, excitent la soif, enflent & opilent par un long & assidu usage, les parties nobles : sur tout, le foye & la ratte, s'ils sont gros & épais: lesquels d'autant qu'ils sont épais, d'autant plus sont mal sains. Le vin doux, d'Hypocrat, appesentit moins la tête que celuy qui est fort & vineux, & offense moins l'entendement, & lâche le ventre: mais n'est pas commode à ceux qui sont abondans en humeur billeux, parce qu'il excite la soif, & fait des flatuositez, il est vray, qu'il profite à ceux qui toussent beaucoup, car il fait cracher plus à laise, excepté ceux qui sont pressez de soif. *Vin doux.*

Le vin blanc doux, est plus detenuë substance que le rouge doux : Sur tous vins il fait cracher abondamment, moyennant qu'il ne soit pas trop gros & épais; *Vin blanc doux.*

car il cuit les flegmes cruds en la poitrine, il addoucit les âpretez des parties, & pour cette cause il est utile aux poulmons, vessies & reins ulcerez: mais il est dommageable au foye, parce que comme nous avons tantôt dit, il enfle & oppile. Il excite aussi la soif aux chaudes & seches natures, parce qu'il oppile & est converti en humeur billeux, comme choses qui sont douces: Il enyvre le moins de tous parce qu'il n'offence pas beaucoup le cerveau. Dioscoride a fort bien dit, que tel vin doux est de crasse substance, qu'il expire plus difficilement du corps, & pour cette cause qu'il nourrit d'avantage que celuy qui est de tenuë substance: Il ajoûte qu'il enfle l'estomach, & qu'ainsi que le moût, il lâche & trouble le ventre & les parties interieures. Ce que nous devons entrendre du vin doux, qui n'est encor assez meur, non de celuy qui est tenu clair, bien meur & déja bien cuit. Quels vins blancs doux, nous sont icy envoyez en grande quantité d'Anjou, lesquels ne perdent leur douceur avant deux ou trois ans.

Tels vins blancs doux ne sont pas ainsi dommageables, que ceux qui ne sont pas meurs ou qui sont épais, ils font suffisamment uriner, lâchent le ventre & l'humectent. C'est pourquoy il faut sagement discerner & distinguer la douceur creuë & non encor cuite, avec celle qui est meure & déja commode à l'usage.

Tous vins blancs doux nourrissent abondamment, plus toutesfois ou moins à proportion de leur épaisseur & consistance, & pour cette cause, ceux qui ont besoin d'être remis, doivent user de vin doux, principalement si leurs reins, foye & ratte ne sont empêché d'aucune opilation; car quand les parties nobles sont opilées, que les veines sont pleines d'un sans crasse, le vin de tenuë substance est beaucoup plus commode: quand les veines d'un sang froid & gros, le vin acre, fort & genereux est plus convenable: si les veines sont pleines d'un sang chaud & gros, le vin acre & vieux n'est commode, mais plutôt un vin clairet ou blanc fort aqueux, & même qui soit verdelet, si l'estomach le peut porter, & que le terroir du païs le permettre.

Opinion de Galien sur le vin blanc. Galien a prononcé que nul vin blanc échauffe grandement, & que celuy qui échauffe grandement, ne pourroit être doux. Toutesfois plusieurs vins blancs, tres-chauds nous sont apportez en ce païs des autres païs chauds: Et nous avons encor d'avantage des vins doux en partie qui sont cruds en nôtre terroir de France, comme à Longiumeau, & au Tonnerrois, appellez vins blancs bourrus en partie, qui nous sont amenez du païs d'Anjou, fort excellens & tres-chauds, lesquels au goût representent l'odeur d'un hypocras fait de vin blanc, qui se peuvent garder sains & entiers jusques à la trois, quatre, voire six année. En Grece il ne se trouvoit point de vin blanc doux: comme en ce païs il ne se trouve point de vin rouge fort doux, hors le moût. Toutesfois, le terroir Bordelois nous envoye suffisante quantité de vins rouges & vermeils fort doux, tous lesquels sont de crasse substance, & ont un suc qui opile beaucoup.

Vin rude & âpre. Le vin âpre & rude pousse davantage l'urine que le doux; mais toutesfois que celuy qui est metif, encor moins celuy qui est acerbe & seur provoque l'urine, que celuy qui est metif. Le vin rude & âpre fortifie l'estomach & les intestins par son astriction, moyennant que l'estomach soit garniy d'une chaleur assez robuste & valide: autrement en un estomach froid & debile le plus souvent il cuit & digere avec peine. Entre tous il offense le moins la tête; mais il est plus tardif de tous à être distribué aux veines, & en l'habitude du corps: à raison dequoy on ne s'en doit aucunement servir aux syncopes, aux soudaines defaillances,

& toute foiblesse, & langueur des forces, même aux insignes obstructions des parties nobles. Qui plus est, il constipe le ventre, ou bien il ne lâche suffisamment. *Vin verd.*

Nous avons parlé du vin blanc verdelet, auquel le vin rouge verdelet a les semblables qualitez, principalement s'il est de tenuë substance & aqueux, & encor plus s'il est prin, aqueux & pâle.

En general le vin verdelet d'autant qu'il contient plus d'eau que de vin, il donne fort peu de nourriture au corps, il est de difficile concoction, s'il excite des vents & des tranchées au ventre, d'autant qu'il est de froid temperament. Pour cela il nuit aux vieillards, aux froides & humides natures, à ceux-qui ont l'estomach debile. Puis aux femmes qui sont fort mal purgées, qui sont travaillées des pâles couleurs en tems d'Hyver. Toutesfois il est évacué soudain par les urines, parce qu'il est prin & n'offence point la tête, c'est pourquoy il est fort commode à toutes natures chaudes & humides, & aux jeunes qui ont un sang boüillant & brûlant, si l'estomach se porte bien, principalement en tems d'Eté: pour cette consideration, étant trempé de suffisante quantité d'eau, il seroit fort propre; tout ainsi que le vin appellé des Grecs *Oligophorum*, aux fiévres, ausquelles l'on peut permettre le vin, si ce n'étoit qu'il est de difficile concoction, & excite plusieurs opilations. Le vin verd, qui avec cette verdeur, est astringent ou acerbe, est plus incommode que pas un autre, en tout & par tout; d'autant qu'il est de difficile concoction, engendre des opilations, & ne s'évacuë librement par les urines, ny par les selles: Toutesfois, il meurit avec le tems, si on le laisse dans la cave jusques à tant que toute sa crudité soit surmontée par sa propre & naturelle chaleur: Mais ce ne sera hors de raison, si nous discourons plus librement de la verdeur de nos vins, afin que nous puissions discerner celle qui est acquise au vin, d'avec celle qui luy est naturelle. Galien écrit qu'aux vins, la qualité astringente est separée de la verdeur, ainsi que la bonté d'avec le vice: outre cela, il est vray qu'aux païs chauds & secs, nul vin verd ne croit naturellement; mais en ce terroir François plusieurs vins verds sont exprimez des raisins non encor meurs, principalement aux années froides & humides, quelques-uns fort prins & aqueux, d'autres plus gros, & par même moyen, qui sont ou astringens, ou rude. D'autres vins forts & genereux, si quelque verdeur, tant petite soit-elle, survient, soudain ils deviennent aigres, & ne sont point propres à boire; mais ceux qui étans exprimez de raisins, à grande peine à demy meurs, ne sont gueres éloignez de la verdeur du verjus vulgaires, s'ils ne sont cuits de peu à peu, par une chaleur assez valide & puissante, cachée en leur matiere cruë, & enfin se meurissent, leur verdeur se diminüant petit à petit, tels vins se gardent un an, & servent de boisson au peuple, & non aux delicats. A la verité toute verdeur au vin est vicieuse; mais celle là est tres-mauvaise, qui survient aux vins loüables, ou pour être trop surânées, ou pour les avoir mal gardez, ou pour une autre occasion: moins mauvaise est celle qui est en nos vins François, lesquels pour la foiblesse de la chaleur du Soleil, n'étans assez cuits, sont verds de leur propre source, naissance, ou sont rendus verds, à raison de la verdeur du raisin verd & non encor meur, dont ils sont exprimez; car la verdeur qui survient aux bons vins, est dommageable à tous, & ne se peut aucunement corriger, ny employer à autre usage qu'aux medicamens ou sausses; mais celle qui est née avec les vins verds, si elle n'est surmontée & digerée par la chaleur naturelle, est seulement nuisible aux froides & humides temperatures, & aux vieillards: non aux natures fortes, robustes, & chaudes, & à ceux qui ont accoûtumé de travailler, &

& n'eſt oiſifs. Vous trouverez beaucoup de vins âpres, rudes & verds qui ſont auſſi verds : Vous en trouverez quelqu'uns qui ſont verds, ſans être rudes. Ceux qui ſont rudes & verds par une forte aſtriction condenſent, ſerrent, deſſechent, & agaſſent le goſier, la langue, & les autres parties de la bouche ; mais ceux qui ſont ſimplement verds, ne font pas cela, ſeulement ils rafraîchiſſent. Les rudes & âpres d'autant que ſont cruds, bien qu'ils ne peuvent ſans grande peine être cuits & digerez d'une chaleur naturelle, debile, ſi eſt-ce qu'ils aſtreignent l'eſtomach, & pour cette occaſion ils arrêtent le flux de ventre. Les vins verds ſimples ne font le ſemblable, s'ils ne ſont tous enſemble âpres, rudes, & aſtringens ; plutôt nuiſent à l'eſtomach, & à toutes les parties membreuſes & nerveuſes, à raiſon de la vertu & qualité qu'ils ont de rafraîchir, laquelle étant ſituée en une tenuë matiere, & penetrante dans la ſubſtance des parties, & par ces qualitez irritant ladite ſubſtance, corrompt & diſſout la temperature : forte conſtitution loüable d'iceluy eſtomach, deſdites parties membraneuſes & nerveuſes. D'où vient que tels vins verds, excitent le plus ſouvent des cruditez, des tranchées, des flux de ventre cruds, pluſieurs obſtructions de foye & de ratte, & des melancolies hypocondriaques. Galien nie que les vins acerbes & verds n'échauffent point, & que la ſaveur auſtere, rude, & âpre actuellement & de fait, conſiſte en une matiere moyenne, laquelle participe de l'aqueuſe & matiere terreſtre : mais que la ſaveur acerbe, verde, & ſure conſiſte en une matiere terreſtre & ſeche, qui ne participe manifeſtement, ny de l'eau, ny d'aucune humidité : Pour cette cauſe en l'une & l'autre ſaveur ne domine par la chaleur : mais le froid, à ſçavoir en la ſaveur auſtere, âpre & rude avec l'humeur ; en l'acerbe, avec ſechereſſe : mais d'autant que fort peu ſouvent une ſeule, & pure ſaveur ſe rencontre aux vins, & que tous vins de quelque ſaveur qu'ils ſoient, ſont de temperamens chauds & ſecs, il faut entendre que les vins auſteres & rudes ſont reputez rafraîchiſſans, n'échauffent point : mais par comparaiſon, parce qu'ils échauffent moins que les autres vins, & non ſoudain & de 1. arrivée : mais on tient autrement l'opinion de Galien, ne ſera recevable, veu que nous obſervons journellement que toutes ſortes de vins, de quelque ſaveur qu'ils ſoient, fuſſent-ils acerbes & rudes, échauffent manifeſtement, & enyvrent tôt ou tard, s'ils ſont recens en un eſtomach chaud, fort & robuſte. Leur chaleur enſevelie dans une matiere cruë, encore qu'avec longueur de tems, & grande difficulté elle ſorte. Enfin elle ſe manifeſte, & produit les effets de maturité, ainſi que nous pouvons reconnoître en nos vins verds François, leſquels nourriſſent, entretiennent, recréent, & même enyvrent les laboureurs, vignerons, & autres gens de métier penible, qui en uſent.

La cauſe de l'aigreur. Mais c'eſt aſſez parlé de la verdeur naturelle des vins : maintenant recherchons les cauſes de l'aigreur qui ſurvient aux bons vins. Quelques-uns penſent que l'aigreur ſurvient aux vins par chaleur, d'autant que les vins delicats & foibles ſe tournent, & s'aigriſſent au Printems, en Eté & en Hyver retiennent leurs entieres qualitez. Cette opinion eſt confirmée de ce que les vins debiles, remuez, ou agitez avec vehemence, ou portez loin, ou mis en cave & cellier qui ſont découvertes à des lieux expoſez au midy, ou à Soleil levant, ſoudain deviennent aigres. Et ceux qui ne ſont point agitez, ny remuez, & qui ſont gardez en caves & celliers, expoſez à l'Aguillon ou Septentrion ne s'aigriſſent point : comme ſi le froid contregardoit la vertu & qualité d'iceux, & la chaleur le changeât & corrompît. Tellement que choſe du tout ſemblable avient aux vins qui ſont imbecilles & aqueux, qu'à la lumiere ardente, & aux petites debiles

debiles étincelles de feu ; lesquelles si vous exposez en un Soleil ardant, ou à quelque flâme grande & vehemente, vous le verrez languir, obscurcir, voire du tout deperir & s'éteindre. Donc tous vins s'aigrissent par la chaleur, seulement qui sont des plus debiles, desquels la chaleur foible, dissipée par la chaleur exterieure plus forte, de la plus grand part s'évanoüit : car la nature debile ne peut soûtenir, ni une chaleur, ni un mouvement violent, mais elle succombe à eux, & enfin dissipée elle perit. Au contraire les vins qui ont une forte chaleur, & qui ont une matiere non facile, ni prompte à estre dissipée, remuez & transportez, ou bien exposez au Soleil de Midy, ou gardez en quelque lieu chaud, ils n'aigrissent pas si soudainement ; mais aussi se meurissent beaucoup plûtôt, & sont rendus plus prompts & meilleurs à boire ; car ce qui arrive par long espace de temps aux vins forts, genereux, & puissans, qui sont enfermez & soûterrez en caves froides, par le moyen, puissance, vertu & efficace de la chaleur naturelle d'iceux, qui cuit, digere & meurit de peu à peu leur matiere cruë : le même se fait & arrive en peu de temps, aux vins qui sont échauffez par art : à sçavoir par mouvement & voiture, ausquels la chaleur du Soleil ou du feu tenuë, cuit & digere la matiere plus cruë d'iceux ; car comme l'ardeur du Soleil endurée, & les exercices violents supportez, rendent plus forts & valides les corps chauds & robustes des hommes : au contraire, ils debilitent, dissipent, & rafraîchissent les corps debilitez : aussi les vins chauds sont plûtôt meuris, cuits & digerez par la chaleur, du mouvement, ou du Soleil, ou de la flâme ardante approchée d'iceux : mais ceux qui sont des plus petits & plus aqueux, si vous les échauffez trop, reçoivent grand dommage, & sont affoiblis davantage par l'action de la chaleur vehemente, soit du Soleil, du mouvement ou du feu, qui corrompt, dissout tout à coup, & en un moment leur foible chaleur : laquelle chaleur debile pourroit par aprés estre de peu à peu resoluë & dissipée, parce tels vins estre rendus enfin debiles, & valides. La chaleur qui est mediocre, est utile & profitable à toutes choses : celle qui est immoderée, est non moins nuisible & dommageable que la froideur. C'est pourquoy aprés que la chaleur debile du vin aura été dissipée de la plus grand part, par la chaleur externe, l'aigreur survient : laquelle même aussi a coûtume de survenir, quand le froid penetrant rompt & quasi amortit la chaleur debile du vin ; car quand la chaleur est du tout évaporée & éteinte, comme le vin perd l'odeur & vapeur du vin, aussi il n'est pas dit aigrir, ni appellé vinaigre ; mais il prend le nom, non du vin, quel qu'il soit, mais du vin poussé, que les Latins appellent *Vappa*. Outre plus d'autant qu'entre les vins aqueux, debiles, & foibles, aucuns sont cruds & verdelets, lesquels nous avons dit cy-dessus estre ennemis des natures froides & humides : autres qui ne sont ni cruds, ni verds : mais delicats & meurs, ce neanmoins de tenuë substance, & qui pour la facilité de leur concoction & celerité de leur digestion & distribution, sont fort commodes, tant aux sains qu'aux malades, appellez des Grecs *Oligophora*, c'est-à-dire, portans peu d'eau : Les premiers peuvent sans aucun dommage de leur puissance, endurer le mouvement & la voiture, principalement si à cette verdeur naturelle quelque austerité ou âpreté est compagne. Les seconds ne peuvent pas estre portez, ni remuez : d'autant que la chaleur des premiers est cachée en une matiere cruë, de laquelle tant s'en faut, qu'elle puisse estre dissipée facilement par aucun mouvement ou agitation, que plûtôt elle fait sortir, & produit ses forces beaucoup plus valides & alaigres qu'auparavant, à raison que la matiere cruë en laquelle elle estoit cachée, a

été attenuée & cuite à la longue. Au contraire la chaleur debile des seconds, qui consiste en une matiere tenuë & déja cuite, pour le mouvement ou chaleur est dissipée, & facilement s'évapore & perd du tout sa force. Il me semble que l'opinion de Galien, & des autres Anciens, qui ont dit, que nuls vins verds échauffent, se doit entendre seulement de ces seconds vins, que les Grecs appellent *Oligophora* : parce que possible les Anciens n'ont point connu, ni oüy dire, qu'aucuns vins verdelets, de leur premiere source soient nais & creus aux lieux & pays chauds & brûlans. Certainement il y a ample difference, entre aigreur, qui est un vice accidentel aux vins, & verdeur, qui est un goût & saveur naturel au vin exprimé, ou de raisins qui sont naturellement verds, ou de raisins qui n'ont point encore acquis leur entiere & pleine maturité ; car l'aigreur outre la forte & manifeste acrimonie dont elle est accompagnée telle que nous voyons au vinaigre, par laquelle elle irrite & offense le ventricule, les membranes & tous les nerfs, elle ne peut aussi par aucun artifice tellement estre domptée & corrigée, que le vin estant devenu aigre, puisse quelquesfois retourner à sa premiere bonté, bû avec asseurance de santé : Au contraire, la verdeur qui accompagne le vin de sa naissance ; outre qu'elle est toûjours sans aucune acrimonie ; encore elle ne preserve pas long-temps, d'autant que la matiere cruë & froide en laquelle la chaleur du vin verd consiste, se cuit de peu à peu, & cette chaleur comme ensevelie en cette matiere cruë, aussi de peu à peu fortifie, ains rend ses effets plus vertueux, d'où vient que cette verdeur de peu à peu se diminuë, & s'efface, de sorte que le vin devient, & est fait brevage commode à l'usage des hommes. Voire encore que cette verdeur, pour la foiblesse de la chaleur, ne peut estre effacée, ni ôtée, ainsi que nous voyons en l'usage commun des vins verds.

Grande difference entre aigreur & verdeur en vin.

Dioscoride a estimé que le vin austere & rude fait les douleurs de teste, & enyvre : Toutesfois nos vins rudes & âpres, d'autant plus qu'ils sont rudes, d'autant moins offensent le cerveau. Et certainement tout brevage tant plus est odorant & de tenuë & subtile substance, tant plus il irrite & agace le cerveau des vapeurs & fournit de matiere plus copieuses aux distillations. Toutesfois si une fois les brevages rudes & austeres enyvrent, cette yvrongnerie a coûtume d'être plus longue. Donc tous nos vins austeres, âpres & rudes, comme sont les vins de Bourgongne, comme ils sont moins odorants, font moins d'exhalations & de vapeurs, aussi les moins de tous, ont accoûtumé d'offenser la tête, & enyvrer, ainsi que Galien a aussi prononcé de ces vins austeres : & pour cette cause doivent estre estimez commodes, & fort propres pour l'usage des goutteux, tous autres qui sont sujets aux defluxions du cerveau.

Vins appellez mestifs.

Ceux-là sont dits tenir le milieu entre les doux & astringens, qui n'ont une douceur, ni une astriction manifeste, & lesquels ont en soy toutes les deux.

La consistence du Vin.

La consistance.

Quant à la consistence du vin : l'un est de tenuë substance & clairet : l'autre crasse & épais : l'autre mestif & entre ces deux. Entre ceux qui sont de tenuë substance, quelques-uns sont debiles & aqueux que les Grecs appellent *Oligophora*, c'est-à-dire, ne portans point d'eau, desquels nous parlerons bien amplement cy aprés, quasi semblables à l'eau, en tenuité, couleur, peu ou point d'odeur, chaleur non manifeste. Ils sont de fort peu de nourriture, & fort peu de leur substance est tournée en sang ; ils provoquent toutesfois les urines, & sont convenables,

venables, sur tous autres vins, à toutes sortes de natures, si nous croyons à Galien. Les autres sont debiles, aqueux, & verdelets, sont frequens en ce païs, nuisibles aux vieillards, & toutes autres natures froides, ou qui ont fort peu de chaleur : quelquesfois profitables aux chaudes natures, principalement en Eté, ainsi que nous avons averty cy-dessus. D'autres sont fort bons; mais chauds & vineux, de facile concoction, & de soudaine digestion ; mais non moins vapoureux, que les vins blancs, dont ils agacent le cerveau, & excitent l'yvrongnerie, pour cette cause dommageable à ceux qui sont catarreux, & sujets aux defluxions : Tels vins nous sont amenez de Gascongne, fort agreables aux Princes & grands Seigneurs, tous de couleur tirant sur le jaune ou fauve. Les vins d'Ay, comme ils sont moins vineux que ceux-cy, sont aussi plus sains.

Les vins gros & épais, quelques-uns sont simplement & mediocrement tels, les autres sont fort gros & épais. Nous avons dit cy-devant, que les vins gros sont plus de difficile concoction, & de tardive digestion que les autres vins : mais qu'une fois cuits & digerez ils donnent plus ferme & solide nourriture au corps. Et par dessus tous autres, ceux qui sont fort gros & épais, lesquels il est certain, le plus difficilement de tous, estre cuits & digerez. Tels vins, parce qu'ils engendrent plusieurs obstructions rebelles, ne sont propres que pour les vignerons, & autres qui menent une vie de travail, ainsi qu'avons témoigné cy-devant. Celuy qui est mestif, tenu & gros, est commode à plusieurs effets ; parce qu'il n'appesantit point la teste, ainsi que fait celuy qui est vineux & de tenuë substance, ni comme le gros fait des obstructions. Le plus sain de tous est le vin *Oligophore*, c'est-à-dire, le vin qui porte fort peu d'eau.

Le vin est de bonne odeur, ou de nulle odeur : Le vin odorant est fort propre & commode pour les bonnes humeurs, & pour recréer les forces du corps ; mais il tente & appesantit la tête, principalement s'il est de tenuë substance, & de couleur roussâtre, ou jaunâtre, ou fauve & plus chaud que les autres : car celuy qui est tel, profite beaucoup à faciliter la concoction, & attenuer le sang ; mais il remplit de vapeurs & de chaleur de tête, offense aussi grandement les nerfs & l'entendement. Dont le plus souvent il excite des douleurs de tête, & une infinité de rheumes & catarres. Celuy qui a peu ou point d'odeur, & qui ne sent non plus que l'eau, est appellé aqueux : Telle vacuité & privation d'odeur au vin, est une marque & témoignage certain, & fort grand au vin d'une foiblesse & du froid : L'odeur forte & puissante est un signe de tres-grande force. Celuy qui n'est ni de mauvaise odeur, ni toutesfois sans odeur ; mais qui a une qualité piquante & fort mal agreable, laquelle il a acquise, ou de terroir, ou de tonneau, ou d'autre occasion, il n'est commode à qui que ce soit ; car comme nulle chose ainsi que témoigne Columelle, attire à soy plus soudain les odeurs étrangeres que le vin : aussi nulle chose communique plûtôt ses qualitez dommageables au cœur, & parties nobles, que le vin bû. *L'odeur du vin.* *Vins sans odeur.*

Entre les vins quelques-uns sont fort puissans, & genereux, appellez vineux, contraires aux aqueux, endurans beaucoup d'eau : qui échauffent beaucoup, offensent les nerfs, remplissent le cerveau, excitent les frenesies, augmentent la chaleur des fiévres, s'ils ne sont détrempez de grande quantité d'eau, ne profitent qu'à peu de personnes. D'autres sont foibles, & pour cette cause appellez *Oligophores* & aqueux. Tels sont de deux sortes : d'aucuns verdelets, qui ont une vertu sensible de rafraîchir, propres pour les natures billeuses & chaudes, si l'estomach fort les peut porter, desquels nous avons cy-devant parlé : d'autres aqueux & de *Les vertus du vin.* *Vins imbeciles.*

substance tenuë, qui n'ont aucune odeur convenable à toutes natures, quoy-que l'estomach soit debile, & sur tout à ceux qui sont souvent tourmentez d'une migraine, ou de douleurs de tête inveterée, ils aident la concoction, provoquent les urines & sueurs, & n'offensent aucunement la tête : plus innocens que pas une autre sorte de vin, peuvent estre permis aux fabricitans, d'autant qu'ils n'ont aucune qualité manifeste, qu'ont les autres vins ; car ils ne sont ni austéres, ni astringens, ni doux, ni acres, ni representent aucun odeur. Tels vins naissent, quelques-uns comme dit Galien, en chacune region & contrée ; mais beaucoup sur tous autres païs en ce terroir François, la plûpart desquels participe de quelque verdeur aux années froides & humides. Tels vins sont dits des Grecs *Oligophora*, parce que pour leur foiblesse ils portent fort peu d'eau. Ils ne sont aucunement nuisibles à la teste, mais beaucoup profitables, d'autant que comme dit Galien, ils appaisent & ôtent les douleurs de tête, qui sont excitez par les cruditez de l'estomach : à sçavoir, quand l'estomach affoibli, & quasi ruïné par l'usage de quelque mauvaise viande, ou pour le brevage de quelque mauvaise eau, reçoit quelque mauvaise humeur, qui y defluë de tout le corps : laquelle contenuë en l'estomach, se corrompt, & de sa corruption envoye des fumées au cerveau, lesquels excitent une semblable douleur en la teste, que le jeune a coûtume de luy exciter, desquelles offenses la tête, délivrée par l'usage de ce vin, qui soudain contempere cette fumée pourrie, principalement si ce vin est accompagné de quelque petite astriction par laquelle l'estomach puisse estre fortifié : car tel vin soudain pousse par le bas, ce que nuit à l'estomach, le porte avec soy, & purge : fort commode pour cette occasion à ceux qui menent une vie oisive & sedentaire, & qui s'adonnent du tout à l'étude des bonnes lettres.

Des differences des vins, selon la proprieté des païs.

Reste maintenant que nous discourions succinctement des vins, desquels nous usons à Paris : nez au terroir de Paris, ou apportez des autres Provinces. Les vins François se presentent les premiers lesquels creus aux confins de Paris, & de toute l'Isle de France, & autres lieux voisins ; sont entre tous & sur tous convenables aux gens studieux, citoyens des Villes, bref à tous ceux qui menent une vie tranquile, oisive & sedentaire, principalement ceux qui sont creus aux années bien constituées, & qui gardent leur propre temperature, car tels vins n'échauffent, brûlent, & sechent les parties interieures du corps, comme font les vins qui nous sont amenez de Gascogne, d'Espagne, & autres païs plus chauds, lesquels par une chaleur excessive, & trop grande secheresse, brûlent le foye & la ratte de ceux qui en boivent. Tels vins remplissent, appesantissent & offensent la tête de plusieurs vapeurs acres, comme font les vins d'Orleans. Tels vins ne changent le corps de plusieurs excremens sereux, comme font les vins cruds & verdelets, qui croissent en ce terroir aux années froides & humides, ou qui nous sont icy apportez des autres païs froids. Tels vins aussi n'engendrent des obstructions, & n'amassent quantité d'humeur melancolique, comme sont les vins gros, noirs & vermeils qui nous sont envoyez de Bordeaux par mer. Quand tels vins sont meurs, ils sont d'un goût fort plaisant, principalement ceux qui sont de couleur fauve, clairets & blancs, lesquels sont de leur temperamment chauds & secs, comme les autres vins : mais non pas outre la fin du premier degré, ou commencement du second, au contraire les vins d'Espagne, de Gascogne, & autres semblables, lesquels sont chauds & secs, jusques à la fin du 3. degré. Donc ces vins-

vins François doivent estre preferez aux vins étrangers, qui brûlent & échauffent trop les entrailles, tant pour les sains que pour les malades, ausquels le vin est permis. Entre tels vins François, d'aucuns sont blancs, d'autres sont fauves, appellez clairets, ou rougelets, qui sont les plus sains de tous, moyennant qu'ils ne soient accompagnez de quelque austerité & âpreté ; car les vins rudes & âpres, & autres qui sont verds, s'ils deviennent meurs avec le temps par la concoction de leur crudité & verdeur, sont convenables pour les gens rustiques & personnes qui gagnent leur vie au travail de leur corps. D'autres sont rouges plus ou moins: Il y a fort peu de vins François, qui soient noirs & vermeils.

Les blancs & clairets, luisans & clairs bien meurs, d'autant qu'ils sont d'une substance tenuë, sont facilement cuits, digerez & distribuez promptement, ils font uriner, nourrissent bien peu le corps, & réjoüissent l'esprit, qui pour cette cause prises, souhaitez & desirez de tous. Aucuns d'iceux sont prompts à boire dés le deuxiéme ou troisiéme mois : les autres non point avant le septiéme ou huitiéme mois, sont en boisson. Tous commencent à se passer & perdre leur bonté au commencement de la seconde année. Les rouges, encores qu'ils sont fort clairs & luisans ne sont pas de si tenuë substance que les premiers, & pour cette cause ils nourrissent davantage, & sont plus convenables pour ceux qui vivent durement, que pour ceux qui vivent delicatement & mignardement : quoy qu'ils ne puissent estre si facilement cuits & digerez, ni si promptement distribuez, ni mouvoir les urines, que ceux qui sont fauves & clairets ou blancs. L'exercice & travail frequent domptent toutes ces incommoditez, voire d'autres plus grands que tels vins rouges peuvent apporter. Entre iceux ceux qui sont accompagnez de quelque austerité & astriction ne deviennent meurs avant les chaleurs d'Eté : dont il arrive que la seconde année leur matiere plus crûë estant cuite & digerée, sont rendus fort excellens.

Les noirs & vermeils de la plus grande part sont âpres & rudes, ainsi les plus agreables & mal sains de tous : parce qu'ils ont accoûtumé d'être mal cuits, mal digerez, & tardivement distribuez, même excitent plusieurs obstructions, & engendrent un gros sang & melancolique. C'est pourquoy ils ne sont convenables que pour ceux qui travaillent & menent une vie fort laborieuse, lesquels estans cuits & digerez, ils donnent grande nourriture, & les rendent plus forts & robustes aux labeurs, & leurs fortifient l'estomach.

Les vins blancs François sont estimez les plus excellens : ceux qui sont clairs, comme eau de roche, d'une substance tenuë, ni doux, ni verdelets, tels donnent beaucoup moins de nourriture au corps, que les fauves & clairets : mais en recompense ils peuvent estre plus facilement cuits & digerez, & estre plus promptement distribuez & portez par les urines. Il est vray qu'ils apportent cette incommodité, qu'ils donnent plus à la tête, à raison dequoy ils doivent estre estimez plus ennemis aux gouteux, à ceux qui ont la tête debile, qui sont sujets aux defluxions & maladies des jointures qui ont les articulations foibles, que les rouges non couverts, lesquels fortifient l'orifice de l'estomach d'une legere astriction. Ceux qui aux premiers mois participent de quelque douceur, s'ils sont gardez quelque temps, enfin ils sont tellement cuits & meurs, qu'ayant délaissé leur douceur, ils deviennent vineux, forts & puissans, & les plus excellens.

Les vins verds sont blancs ou rouges, tels que nous en voyons beaucoup en ces païs, principalement aux années froides & humides, s'ils ont une chaleur vigoureuse comme ensevelie en leur matiere crûë, s'ils sont gardez quelque temps,

ils ont coûtume de se cuire & meurir tellement, qu'ils sont trouvez bons, & d'un goût fort agreable & trottant sur la langue, comme sont ceux qui ne sont simplement verds : mais qui ont une verdeur accompagnée de quelque âpreté & acerbité : les autres au commencement de l'Eté, ils deviennent poussez & éventez, à raison de l'exhalation & dissipation qui s'est faite de leur chaleur languide. C'est pourquoy il faut boire tels vins verdelets qui sont aqueux, & qui ne sont accompagnez d'une manifeste astriction ou âpreté, tout au commencement de l'Eté pour le plus seur, avant que par les grandes chaleurs d'Eté, ils deviennent éventez par la dissipation de leur chaleur froide, faite par les grandes chaleurs d'Eté : mais ceux qui sont verds, rudes, & âpres, qui ont une chaleur valide, située en une matiere crasse & épaisse, peuvent estre gardez en toute asseurance jusques en Automne. Ceux qui sont seulement & simplement verds, sont propres & convenables pour la boisson des serviteurs & autres telles gens qui vivent durement & laborieusement, ou à tous ceux qui sentent un feu & chaleur extrême au foy & autres parties interieures : car tels vins aux oisifs & delicats, & toutes personnes qui sont de froide temperature, & vieillards, non seulement ne sont bien cuits & digerez ; mais aussi font amas de plusieurs cruditez & ventositez, tardivement sont distribuez, excitent plusieurs obstructions, offensent l'estomach, les boyaux & matieres : toutesfois ils soulagent bien souvent les reins & à la tête debile.

Voilà en general la nature, temperature, qualité & difference des vins François ; car les diversitez que l'on trouve en iceux pour le regard d'un chacun terroir, villes, villages, bourgs, & bourgades où ils croissent, ils changent tellement tous les ans pour la varieté des constitutions des années qu'il seroit difficile, voire du tout impossible d'en faire une certaine & asseurée description. Toutesfois les plus excellens de tous, & sur tout les vins François, sont les vins de Coussi dediez aux Rois : puis ceux de Seure, tous deux rouges ou clairets, puissans, genereux & vineux, tres-commodes & convenables à ceux qui sont du tout affoiblis, qui tombent aussi souvent en syncopes pour s'être trop émancipez au jeu des Dames rabattuës, ou par trop grandes veilles, ou en quelque façon que ce soit ont enduré quelque grande évacuation. Les vins de Vannes, d'Argenteüil, de Mont-martre, & tous autres vins qui croissent en terroir sablonneux aux environs de Paris sont des plus salubres ; car tous ces vins d'autant qu'ils sont tous d'une tenuë substance, sans verdeur ou âpreté manifeste, principalement aux années chaudes ou bien constituées & gardans leur propre & naturelle temperie, sont cuits & digerez facilement, soudainement distribuez, & portez par les urines : & qui neanmoins ne donnent pas beaucoup en la tête, parce qu'ils ne sont trop vineux, & s'ils n'échauffent pas trop.

Les vins de Bourgogne, qui nous sont envoyez de Sens, d'Auxerre, de Tonnerre, de Joingny, de Chablye, en general sont tous rouges beaucoup d'eux-mêmes la plus grande part d'iceux, sont aux premiers mois astringens, & quelque peu rudâtres : Dont il vient que par leur manifeste astriction, ils densent, étreignent, confortent & corroborent un estomach mollâtre & lâche : & s'ils n'offensent point le cerveau par grande évaporation : à raison dequoy ils sont plus sains & convenables de tous à ceux qui sont gouteux, & qui sont sujets aux defluxions de la tête sur les parties inferieures. Toutesfois si vous les beuvez avant qu'ils ayent acquis leur pleine & entiere maturité, vous les sentirez quelque peu plus difficiles à estre digerez & plus tardifs à estre distribuez que ne sont les vins François clairets.

C'est

C'eſt pourquoy, je conſeillerois n'en uſer au commencement de l'année, plûtôt ſur la fin à ceux qui ſont ſujets aux opilations du foye, de la ratte, ou du meſentere, ou à ceux qui menent une vie oyſive & ſedentaire, ni à ceux qui ſont delicats, & qui ſont doüez de fort petite chaleur naturelle: à ſçavoir, lors qu'ils tiennent encor de leur aſtriction & âpreté: bien à ceux qui ſont accoûtumez au travail, & qui ont un eſtomach fort & robuſte. Auſſi ſi vous les laiſſez meurir & poſer de peu à peu leur aſtriction & âpreté, vous le trouverez auſſi bons & gaillards que les vins François: C'eſt pourquoy, les bons ménagers les encavent & gardent ſoigneuſement, juſques à la fin de la premiere année, ou au commencement de la ſeconde pour les envoyer aux païs étrangers par mer, eſquels tranſportez ſont rendus meilleurs & plus excellens qu'en France, ou ſur leur chantié qu'on appelle, d'autant que la voiture & le tranſport leur augmente leur chaleur naturelle, ainſi qu'avons dit cy-devant, & fait que par tels mouvemens ils ſont rendus plus cuits & pleurs meurs. Toutesfois pluſieurs de tels vins de Bourgogne aux années chaudes & ſeches, ſont trouvez bons en d'autres païs dés la premiere année.

Entre les vins de Bourgogne, les vins de Beaune tiennent le premier rang, leſquels j'oſeray bien preferer aux vins d'Orleans & d'Ay, deſquels l'on fait ſi grand cas à Paris: d'autant qu'ils ſont de tenuë ſubſtance, d'une couleur d'œil de perdrix, non fumeux ni tant vaporeux, & parce moins donnans en la tête & offenſans le cerveau que ceux d'Orleans. Auſſi de tout temps l'on a tenu pour veritable ce vers vulgaire des vins de Beaune,

Vinum Belnenſe ſuper omnia vina recenſe.

Ceux qui goûtent fort bien les vins, les comparent avec ceux du clos du Roy de Couſſi, deſquels les plans ont été apportez autrefois de Grece, tellement que les vins de Couſſi & de Beaune, approchent de bien prez la bonté & perfection des vins de Grece. *Vins de Couſſi.* D'autres auſſi comparent les vins de Beaune, aux vins qui naiſſent au clos de vigne du Roy de Navarre, qui eſt à cinq lieuës de Vendôme, appellé Prepaton, ainſi nommé, parce que les plans de ce clos de vigne ont été choiſis & pris par tout. *Vins de Prepaton.* Le vin eſt clairet, d'œil de perdrix, de tenuë ſubſtance, nullement fumeux ni vapoureux, d'un goût plaiſant & delicat à boire, quel vin qui ſoit. Toutes ces trois ſortes de vins de Couſſi, de Beaune, & de Prepaton, ſont les vins les plus excellens que ſoient par toute la France, & ce d'autant qu'en bonne ou mauvaiſe année ſont trouvez bons par deſſus tous autres, & les plus prêts à boire que pas un. Entre les vins de Beaune, les vins de Dijon doivent eſtre nombrez, ceux qui naiſſent au clos du Roy, à Chenouë, à Fontaine, à Plombiere, à Talent. *Vins Dijonnois.* Il eſt vray qu'avant de juger de la bonté & qualité des vins, il faut tous les ans conſiderer quel eſt l'état & conſtitution du temps de chaque année, goûter auſſi ſoigneuſement des vins pour en donner un jugement aſſuré, d'autant que quelquesfois eſt, que les Fins François ſont les plus excellens, quelques années les vins de Bourgogne gagnent le prix, d'autres années les vins d'Orleans ſurpaſſent, d'autres années les vins d'Anjou ſont meilleurs que tous les autres. Toutefois parmy ceux là, les vins d'Ay, & d'Iſancy, le plus ſouvent tiennent le premier rang en bonté & perfection ſur tous les autres vins, & ſur toutes les années bonnes ou mauvaiſes, trouvez meilleurs que tous les autres, ſoient François, ou de Bourgogne ou d'Anjou. Les vins d'Ay ſont clairets & fauvelets, ſubtils, delicats, & d'un goût fort agreable au palais, pour ces cauſes ſouhaitez pour la bouche des Rois, Princes, & grand Seigneurs, & cependant Oligophores, c'eſt-à-dire, ſi delicats qu'ils ne portent l'eau qu'en fort petite quantité. Les vins d'Iſency, ſont de conſiſtence medio-

cre, rouge de couleur, quand sont parvenus à maturité, sont vineux, genereux, tellement que non sans occasion, vous le pourriez comparer en bonté aux vins de Nerac, qui sont vins tant prisez & tant souhaitez pour les grands Seigneurs.

Les vins d'Orleans tiennent le premier lieu & rang en bonté & perfection, entre tous les vins de France. Tels sont rouges de la plus grand' part de consistence mediocre, entre crasse & tenuë, de bon goût, vineux, profitable à l'estomach & boyaux. Ils échauffent plus sans comparaison, & donnent plus copieuse nourriture au corps, que les vins François : peu exceptez, quels sont les vins de Coussi & de Seure : cependant ils donnent à la teste, & offensent le cerveau sur tous autres, si vous continuez long-temps l'usage d'iceux, principalement à ceux qui ont le cerveau foible, & sujet à une infinité de fluxions, aux pulmoniques, & plevretiques de condition & habitude de corps, aux gouteux sur tous autres vins pernicieux, comme aussi aux fabricitans, & autres qui ont les parties nobles, & autres interieures, d'une constitution chaude & seche, & à ceux qui sont tourmentez des affections cutanées, quelles sont gratelles, lepres, malmort, dartes, feux sauvages, demangeaisons, & autres semblables. Sur tous autres sont neanmoins convenables aux natures & maladies froides, excitées de causes froides, aux syncopes, aux cœurs faillis & quasi examinez pour une trop grande & excessive vuidange, à raison du combat aux Dames rabatuës, ou de veilles, ou d'autres causes semblables : pareillement à ceux qui sont languissans de longues & froides maladies. Voilà ce que nous pouvons juger en general des vins d'Orleans.

Vins de Coussi. Vins de Seure.

Diversité des vins d'Orleãs.

Car comme aux autres païs & terroirs, aussi au terroir d'Orleans, le naturel de la terre engendre differentes qualitez & facultez au vin. Car entre autres, ceux qui sont fauvelets, clairets & limpides, sont estimez les plus excellens & meilleurs de tous, comme sont ceux qui croissent prés d'Orleans aux bourgades de S. Ay, ou à la chapelle S. Hilaire, ou à S. Mesmain le long de Loire, ou à Checy. Ceux qui croissent au village de S. de Bouc, à la verité ils sont tous excellens, & genereux : mais d'une consistence plus crasse & plus rougeâtre, qui est cause qu'ils ne sont point en leur bonté qu'environ Pâques : Les plus foibles sont ceux de Linet, de S. Gy, & de Nigray, qui sont plus salubres pour ceux qui vivent oysivement & suivent les lettres, que les vins qui sont plus forts & vineux. On estime beaucoup à Paris ceux qui sont apportez de Messay, lesquels encor qu'ils soient beaucoup éloignez de la bonté & perfection des meilleurs vins d'Orleans, d'autant qu'ils sont de crasse substance, & qu'ils ne coûtent pas beaucoup ; parce qu'à la voiture & transport ils sont rendus plus tenus, meurissent davantage, & sont estimez des Marchands.

Vins de S. Ay, de la chapelle S. Hilaire, de S. Mesmain, de saint de Bouc.

Ceux qui croissent prés l'Abbaye des voisins, approchent fort aux vins de Messay.

Vins d'Orleans du terroir de l'Abbaye des voisins. Vins blanc d'Orleãs.

Les vins blancs d'Orleans quittent la partie, & cedent aux vins blancs François, qui est cause qu'on ne les transporte que le moins que l'on peut hors du païs.

Les vins de Louty qui participent aucunement de douceur, tiennent le premier rang entre iceux comme aussi ceux de Rebechie. Les vins d'Anjou pour être bons sont quasi tous blancs, & doux, de la plus grand' part, temperez, ou chauds & secs, en une constitution de l'année chaude & seche, puissans, forts, & vineux : de sorte qu'entre tous les vins de France, ils tiennent le premier rang de bonté. Tout le temps qu'ils sont doux, crasses & cruds, ils enflent l'estomach & les flancs, opilent les veines, tumefient les parties nobles & excitent la soif, principalement des natures bilieuses, ils lâchent aussi le ventre : mais quand ils ont jetté par leur ebulli-

tion tout leur marc & fece,& qu'ils ſont devenus aſſez meurs,ſuffiſamment cuits & digerez, à ſçavoir, à leur âge mediocre,laquelle ils attendent en l'année ſeconde comme ils deviennent fort agreables, auſſi ayant perdu les vices cy-devant mentionnez, ils acquierent des facultez & vertus du tout contraires à celles qu'ils avoient lors qu'ils étoient doux & de craſſe conſiſtance. Car ils ſont cuits facilement, ils penetrent ſoudainement, ils provoquent ſuffiſamment l'urine, & font cracher abondamment. Quand l'année eſt froide & pluvieuſe, la plûpart des vins d'Anjou ſont cruds & verdelets, comme nous les avons vû en 1576. & 1577.

Quand l'année eſt chaude & ſeche,les vins d'Anjou qui naiſſent ſont forts & puiſſans, gardent leurs vertus & qualitez entieres,juſques à la ſixiéme & ſeptiéme année. Quand l'année eſt froide & humide les vins y naiſſent de contraires qualités.

Les vins de la haute Normandie, je n'entens ceux qui ſont vandangez avec les perches, approchent des vins François, quand les années ſont bien conſtituées & gardent leur propre temperature, tels la plûpart ſont fauves, non toutesfois demeurent ſi long-tems : mais incontinent perdent leurs forces. Qui eſt cauſe que facilement ils ſont digerez, ſoudainement diſtribuez & portez par les urines, ſans incommoder le cerveau : d'autant qu'ils ne ſont vineux, forts, ny genereux : mais Oligophores, c'eſt à dire portans fort peu d'eau. Mais quand les années ſont froides & humides, la plûpart d'iceux eſt de garde, d'autant qu'ils ſont verds, & deſquels la verdeur ne ſe peut cuire & digerer pour la foibleſſe de leur chaleur, pour cela il les faut boire dés le commencement de la premiere année. Les vins qui croiſſent à Compiegne & autres païs de Picardie ou voiſins de Picardie, ſont de même conſiſtance, qualité & vertu, que ceux de Normandie, ne doivent être priſez & ſouhaitez qu'en défaut d'autres.

Vins de la haute Normandie.

Vins de Compiegne.

La Guienne nous envoye diverſitez de vins. Les meilleurs ſont du terroir de Nerac, leſquels approchent fort à la bonté des vins François de Couſſi, leſquels à raiſon de la couleur de roſette ſont appellez au païs roſetiques. Au nombre d'iceux,ceux qui ſont rouges ou noirs; couverts & vermeils, nourriſſent aſſez abondamment : mais parce qu'ils excitent des obſtructions & font amas d'humeurs melancoliques, principalement ceux qui ſont doux, ne doivent être mis en uſage, ſinon par ceux qui menent une vie de travail & labeur. Ceux qui ſont d'une tenuë & ſubtile conſiſtance, ſoient blancs, clairets ou fauvelets d'autant qu'ils ont un goût fort agreable & qu'ils ſont cuits, & ſoudainement diſtribuez, ſont requis aux tables des grands Seigneurs.

Vins de Nerac.

Concluons donc, qu'entre tous les vins dont nous uſons à Paris : quant aux rouges les meilleurs ſont ceux de Couſſi, de Seure, de Vanes, de Medon : quant aux blancs d'Argentüeil, puis ceux d'Ay, d'Iſancy, de Beaune en Bourgogne,bien meurs, en aprés ceux d'Orleans. Quant aux blancs les vins de Longiumeau, de Paleſeau, de Maſſi, de Pont d'Anthoiny, puis ceux de Barſuraube, d'Anjou,& autres qui ſont apportez d'Arbois, de Gaſcongne, & de Languedoc. Les vins des terroirs voiſins de Paris, comme de Ville-Iuifve, Vitry, Ivry, qui ſont blancs:de Fontenay & de Montrüeil qui ſont vermeils, ne doivent être beaucoup priſez, à raiſon qu'ils ſont verdelets, & de goût mal plaiſant. Les vins de Gaſcongne ſont plus chauds & ſecs que les vins d'Orleans, toutesfois ils ne ſont ſi vapoureux, & ne donnent ſi fort à la tête, que les vins d'Orleans.

Les vins que la Grece, le Languedoc & l'Eſpagne nous envoye, ou plutôt que les delices & voluptez de nos bouches Françoiſes font venir par deçà, comme les vins ſecs, les vins muſcadets de Frontignan, la malvoiſie, le vin bâtard, qui

me semble être dit un bâtard, parce qu'il est bien souvent falsifié avec le miel, à la façon que nous voyons l'Hydromel vineux être preparé, les vins Corsiques familiers aux Romains, nous sont tres-pernicieux si nous en usons en commun brevage. Toutesfois nous les experimentons fort singuliers aux maladies froides causées d'humeurs froides sans occasion d'intemperie chaude du foye, ou d'autre partie noble: Principalement le vin de malvoisie, lequel est souverain aux cruditez d'estomach & aux coliques, pour la vertu singuliere qu'il a de cuire les cruditez, & dissoudre les vents & flatuositez. Encor que les vins étrangers que l'on fait venir des païs chauds, nous semblent être agreables au goût, si est-ce qu'il n'en faut user que le plus sagement que l'on pourra, d'autant qu'outre leurs qualitez manifestes, encores en ont-ils des occultes, qui à la verité peuvent être familieres & amies par une sympathie aux habitans du terroir où tels vins croissent: mais à nous, nous sont ennemis par une antipathie qu'ils ont avec nous qui sommes de païs & terroir semblable.

L'on compose des vins aromatiques, qui approchent en quelque façon aux vins étrangers, non tant pour la necessité de la vie ou de la santé, que du plaisir & volupté de la bouche: tels sont le clairet, duquel nous avons décrit la préparation cy-devant & l'hypocrat, dit hypocrât, non qu'Hippocrate l'ait jamais inventé ou mis en usage: mais du mélange suivant lequel tel vin est composé. L'on doit peu souvent user de ces vins, à raison que par la chaleur étrangere & grande évaporation, ils excitent plusieurs maladies facheuses comme sont la squinancie, la strangurie, l'apoplexie, la paralysie, & autres semblables; toutesfois ceux qui sentent quelque froideur & debilité en l'estomach en peuvent user, non en brevage commun: mais comme en forme de remede.

Vin d'hypocrat dont nous avons parlé.

Voila sommairement ce qui me semble touchant la qualité & vertus tant des vins qui croissent en France, que de ceux qui sont apportez des païs étrangers: par la lecture de ce discours; le Lecteur qui sera soigneux de sa santé, pourra faire le choix du vin pour sa boisson qu'il connoîtra être convenable & profitable, non seulement à son naturel: mais aussi à sa santé. Comme celuy qui a le foye fort chaud & sec, les poûmons sujets aux inflammations, & prompts à recevoir les defluxions acres du cerveau, le cerveau fort humide n'usera de vin chaud & sec, quels sont les vins de Languedoc, de Gascogne, d'Orleans: mais il se contentera de quelque petit vin François quelque peu verdelet & qui porte fort peu d'eau. Celuy aussi qui a l'estomach froid, qui est sujet aux maladies flatulentes & froides, usera de bon vin, & laissera les vins verdelets. Et pour ce fait, se servira de nôtre discours qui l'enseignera de la diversité & qualité des vins.

Fin du sixiéme Livre.

La

LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SEPTIE'ME.

DE LA GARENNE.

Assiette de la Garenne. CHAP. I.

Usques icy, nous avons discouru le plus succinctement qu'il nous a été possible, de tout ce qui appartient à la culture & labeur de la terre, comme jardins, prés, terres à grains, & vignes : maintenant il est besoin, suivant l'ordre cy-devant proposé, que nous parlions de la garenne, des bois de haute fustaye, parc aux bêtes sauvages, heronniere, & de la chasse.

Nous commencerons donc à décrire la garenne, de laquelle le profit n'est moindre que de la poule, pigeons, & autres bêtails qui sont nourris en la maison Rustique: principalement quant à la vente des lapins, que le bon ménager peut faire tous les ans, qui peut être quelques années de huitante à cent douzaines, outre ceux que le pere de famille a toûjours, tant pour la reserve de son vivre, que pour faire present à ses amis. Et il n'y a si grand soin à la garenne qu'au gouvernement des autres bêtails ; car il ne faut aux lapins un gouverneur particulier, qui ait soin assidu de loger, traiter, tenir nettement, guerir quand ils sont malades, & penser de leur nourriture, parce que d'eux-mêmes se bâtissent terriers, & petites fossettes pour leur couverture, & repos, & ne veulent autre pâture que celle que la terre de son bon gré leur produit sans autre culture. *Le profit de la Garenne.*

Donc pour la commodité de la maison Champêtre, il faudra dresser une garenne au lieu cy-devant declaré, à sçavoir, entre les terres à grains, vignes, & bois de haute fustayė, si d'avanture n'y a commodité de quelque bois taillis, prés la maison où le lapin se puisse de soy-même ranger, & faire sa demeure, toutesfois, parce que la chasse du lapin, qui se retire aux bois taillis, est quelque peu plus difficile que de celuy de garenne, & que le lapin du bois taillis n'est en si grand nombre que celuy de garenne, à raison principalement des renards, loups, & autres bêtes champêtres, ausquelles le plus souvent il sert de proye pour être devoré : pour plus grande aisance & profit, il vaudra mieux bâtir à part une garenne.

Il faudra donc pour le bâtiment d'icelle, faire reserve de cinq ou six arpents de terre argilleuse, poudreuse, ou sablonneuse, non grasse, forte, ny épaisse en lieu haut & exposé au Soleil, non marécageux ny aquatique : car avec ce que le lapin haït sur tout l'humidité & le froid, encore pour la commodité de ses terriers a-il besoin d'être en lieu où il puisse foüiller à son aise, pour se bâtir une loge & couverture. Ce lieu sera environné en forme de parc, de murailles mediocrement hautes, pour empêcher les renards, loups, & autres bêtes sauvages, de faire tort à ce petit bétail. Dans ce parc il faudra planter force ronciers, meuriers, & pruniers

ſauvages,fraiſiers,pinaſtres framboiſes,genêts,groſeliers, meurtes, & grand nombre de genévres : car le lapin aime la graine de genévre : & quant aux herbes, il faudra ſemer (ſi d'avanture le terroir n'en produit aucunes) force lacerons,ſeneſſon, cicorée, choux, laituës, éclaire, targon,chardon,navets, pois ciches,& autres ſemblables, pour la nourriture de ces petites bêtes.

Ne vous mettez en peine de faire paſſer un ruiſſeau,ou dreſſer un conduit,portant d'eau pour leur boire : car ce betail haït ſur tout l'humidité.

N'ayez aucun ſoucy de leur preparer autre loge, que la taniere que luy même ſe batira.

Qu'il faut faire un clapier pour peupler la Garenne. CHAP. II.

OR ce n'eſt pas aſſez d'avoir bien bâti & preparé le parc de la garenne, & de l'avoir munie de tout ce qui eſt neceſſaire pour l'entretient & nourriture des lapins, mais il la faut peupler : car non plus que les terres labourables ne portent fruit aucun ſans être remplies de ſemence, ny la vigne raiſins ſans ètre diligemment plantée & cultivée : auſſi ne penſez pas que vôtre garenne, tant ſoit elle proprement dreſsée qu'elle puiſſe engendrer & nourrir des lapins, ſi vous n'y en mettez. Donc pour la peupler il ſera beſoin de faire un clapier, où vous pourrez nourrir quelques mâles & femelles, qui feront des petits tous les mois:car d'en acheter, ſeroient trop grands frais & dépens pour le fermier ou pere de famille: vû qu'auſſi il arrive ſouvent qu'apres en avoir beaucoup vendu aux vivandiers,ou parce que les renards en ont mangé grande quantité : la garenne demeure du tout dénüée de lapins, & par ainſi la faut repeupler. Il vaut donc mieux pour plus grande commodité & moindre dépenſe qu'en quelque coin de vôtre cour,ou de vôtre jardin potagé vous faſſiez un clapier qui ſoit quarré,aſſez étroit & enclos d'ais ou de murailles plâtrées : il eſt vray, que ſeroit bien le meilleur de l'accommoder en la garenne : car les petits pourroient plus commodément du clapier entrer en la garenne, par un côté du clapier, qui ſeroit entrelaſsé de lattes,& auroit de petits entre deux, par où les petits lapins pourroient paſſer & repaſſer vers leurs meres.

Soit donc que le clapier ſoit bâti en la garenne,ou ailleurs,il faudra élever quelques petites loges pavées d'ais,qui contiendront des tanieres ſemblables aux terriers ſeparez l'un d'avec l'autre, pour la retraite des lapins,& en ce lieu,ſera aſſez de mettre un mâle pour huit ou dix femelles : & tenir toûjurs le mâle enfermé en ſa taniere, de crainte qu'il ne faſſe tort aux petits : car le lapin mâle (contre le naturel de tous autres mâles) dévore ſes petits. Il eſt bien vray,quand on verra que la femelle aura fait ſes petits, il faudra incontinent la mettre en une autre taniere avec le mâle pour les accoupler : car c'eſt une choſe aſſurée qu'auſſi-tôt que la femelle eſt vuide & delivrée de ſes petits, auſſi-tôt elle eſt pleine : de ſorte que tous les mois de l'an elle fait des petits : & même étant pleine,elle ne laiſſe à endurer le mâle,& concevoir autre porté qu'elle rend par apres en ſon temps.Et telle feconditě de lapins a été tant admirables à pluſieurs;que d'aucuns on pensé que le mâle lapin concevoit & engendroit des petits, auſſi bien que la femelle : ce qui eſt faux & du tout contraire à la nature, qui a deſtiné la femelle entre les bêtes pour concevoir & engendrer,non le mâle.

Dés que les petits lapins ſeront devenus grands , & pourront ſe paſſer de la mere, il faudra les porter en la garenne,pour la peupler & les faire devenir ſauvages : autrement ſi vous les tenez enclos & enfermez au clapier avec leur mere ils s'apprivoiſeront & demeureront toûjous comme endormis & peſans tels que

ſont

ſont les lapins de clappier : mais auront la chair plus graſſe & moins plaiſante.

Il ſe faut garder de mettre en la garenne les grands lapins de clappier, tant mâle que femelle, car parce qu'ils n'ont en liberté de courir, comme ceux de la garenne,& n'ont appris de ſe ſauver des aſſauts & incurſions des renards,& autres bêtes ſauvages, incontinent ſeroient devorez, & il les vaut mieux laiſſer en leur clappier accoûtumé.

La nourriture des lapins de clappier, ſont les choux, laituë, ſeneſſon, éclaire, cichorée,laceron,targon,chardon,poids ciches, avoine, orge, & ſon mêlés enſemble, & autres choſes qu'avons dites cy-deſſus. En certains païs ont les nourrit de ſang humain, que l'on amaſſe des ſaignées que l'on fait aux malades : mais telle nourriture ne vaut rien, & rend la chair des lapins fade à manger, & fort dangereuſe pour la ſanté.

Quels traitemens demande le lapin de garenne. CHAP. III.

ENcore que le clappier ſoit beaucoup neceſſaire pour peupler & repeupler la garenne (comme nous avons dit) toutesfois à un beſoin l'on ſe pourra paſſer de clappier, & ſans autre depenſe, ſe contenter de mettre en la garenne certain nombre de lapins tant mâles que femelles pour en avoir des petits : il eſt vray, qu'ils ne ſont tant feconds, ny tant fertiles à porter, & que la garenne n'en ſera ſi tôt peuplée, ou repeuplée, parce que ceux qui ont accoûtumé la garenne, ſont plus ſauvages & étranges, & moins ſouvent les mâles ſe rencontrent & s'accouplent avec les femelles : d'où il arrive que les femelles de la garenne portent ſeulement trois ou quatre fois l'an, & celles du clappier par chaque mois : quoy qu'il en ſoit,ſi vous trouvés plus grande commodité de peupler ainſi vôtre garenne, il ſuffira que pour quatre douzaines de femelles, vous y mettiées ſix mâles,& faſſiés plus grand cas des femelles que de mâles,s'il arrive que vous veuilliés faire quelque priſe de lapins.

La nourriture d'iceux ne ſera autre que celle que nous avons mentionnée cy-devant : toutesfois, outre cette nourriture, ſi vous voyez qu'en la garenne il y ait grand nombre de lapins, afin de leur donner ſuffiſante nourriture, & moyen de s'engraiſſer davantage, il ſera fort bon de ſemer en la garenne un arpent ou deux d'orge ou d'avoine, non pas pour recueillir autre fruit, ſinon ce que pourra reſter aprés pâture. Sur tout, il faut les nourrir de bonne pâture : parce que leur chair, comme auſſi celle de perdrix, retient l'odeur & goût de leur nourriture : à ſçavoir, le goût de genevre, ſi leur garenne eſt pleine de genevre : & ainſi ſemblablement des autres.

Si vous voyez quelque taniere de lapin bouchée de foin, ou paille, ou d'autre ſemblable choſe, ne la debouchez pas : mais c'eſt aſſez de l'obſerver ſeulement, & conjecturés que là dedans ſont des petits, que la mere nourrit : car la femelle a cette coûtume, que dés qu'elle a fait ſes petits, ſoit en clappier ou en garenne, elle ferme & bouche ſa taniere avec foin, foirre, ou autres herbes qu'elle peut amaſſer, afin que le mâle ne ſe puiſſe appercevoir de ſes petits : dequoy la femelle aſſeurée, ſoit qu'elle demeure en ſa taniere, ou qu'elle en ſorte pour aller paître & chercher nourriture à ſes petits, elle étoupe ſon terrier : & s'il arrive qu'à ſon retour elle trouve l'entré de ſa taniere tant ſoit peu débouché, elle même incontinent tuë ſes petits, ayant opinion que le mâle y ſoit entré. C'eſt pourquoy, les bons chaſſeurs ne mettent jamais le furon dans un terrier, duquel ils voyent l'entrée bouchée, pour crainte de facher la mere, &

l'induire à tuer ses petits : il est vray, qu'elle ne tient toûjours sa taniere fermée : mais alors qu'elle connoit que ses petits sont grands, & devenus assez forts pour chercher pâture, & courir avec les autres, fait quelque petit trou pour donner issue & passage à ses petits.

Au surplus, il ne faut penser que jamais le lapin, tant mâle que femelle, oublie son terrier, tant en soit-il éloigné : car encore que l'on dise que les lapins n'ont aucune memoire, toutesfois sont toûjours souvenans de leur taniere, tant soient-ils égarez & éloignez d'icelle. C'est pourquoy, l'on dit, que le bon & franc lapin meurt toûjours en son terrier. Il faut penser que le lapin a de son naturel une crainte du renard, comme la brebis du loup, qui est cause, outre son naturel sauvage, que quand il sort de sa taniere, ne s'amuse qu'à courir, & ne pense à rencontrer la taniere des autres, ny même de la femelle pour manger les petits : car encor qu'il soit souvenant de son terrier, ne s'avise ny prend garde à celuy d'autruy : aussi la femelle, pour luy ôter l'occasion d'y prendre garde, a coûtume de boucher l'entrée de sa taniere, comme nous avons dit.

Bon lapin meurt toûiours dans son terrier.

Quelle difference il y a entre le lapin de garenne & celuy de clappier.

CHAP. IV.

LE lapin de garenne a le poil plus roux, & moins épais, le corps plus agile & moins gros, plus éveillé & plus sauvage, la chair plus plaisante & moins melancolique que celuy du clappier : car celuy du clappier parce qu'il n'a liberté de courir, il ne fait grand exercice, ainsi est plus privé, plus gros, plus touffu, plus pesant, plus endormy, & moins gaillard : il arrive par cas fortuit qu'il entre en la garenne avec les sauvages, & incontinent est devoré des renards, & autres bêtes ennemies des lapins, n'ayant accoûtumé les assauts & incursions de telles bêtes. Quant au reste, tous deux valent mieux au manger encor jeunes & petits que plus grands. Leur cervelle est bonne pour appaiser la douleur des dents des petits enfans qui leur croissent nouvellement : toutesfois, ceux qui veulent conserver leur memoire, ne doivent manger que le moins qu'ils pourront de cette cervelle, d'autant qu'elle cause l'oubly. La graisse du lapin est plus recommandable que nulle autre partie, parce qu'elle est sur tous remedes propre à faire linimens aux reins, qui sont affligez de gravelle ou de calcul.

Profit & singularité du lapin.

DES BOIS.

Ce qui est à considerer avant que planter le bois. CHAP. V.

POur dresser & faire plante nouvelle de bois, il faut connoître la terre en laquelle l'on veut planter quelque chose, & sçavoir terre grasse ou maigre, si en icelle il y a profondeur de terre raisonnable, & aussi si elle n'est point sujette aux eaux. Parce qu'il y a des natures d'arbres qui aiment l'eau, comme fait l'aulne, & autres arbres, de sa nature : & selon la nature & proprieté de la terre il se faut accommoder, & luy donner à rapporter ce dont elle peut faire son profit, & donner plaisir à son maître.

Aulne.

Il faut presupposer avant toutes choses que la terre soit bonne, comme il est requis : il faut entendre pareillement, que deux des plus nobles arbres, & estimez à valeur d'argent, sont le chêne & le châtaigner pour deux raisons principales, parce qu'ils portent fruit tel qu'en famine, l'on en peut faire du pain mixtionné de quelque peu d'orge, ou avoine, l'autre parce qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que lesdits chênes & châtaigners chacun en sa qualité.

Chêne. Châtaigner.

La troisiéme nature d'arbre excellent, est l'Orme : & bien qu'il soit le moinpre des trois, tant parce qu'il ne porte aucun fruit, qu'au moyen de ce que la feuille n'en est si plaisante au pris de la feuille de chêne & châtagnier : toutesfois ledit arbre est requis, mêmement qu'il se peut étester comme un saule, & de quatre an en quatre ans couper, pour faire échalats & fagottages : mais le châtaigner est meilleur, plus net, & portant meilleur fruit que les autres arbes de sa nature : & il ne luy faut point si bonne terre, ny si grasse comme au chêne, & si sur luy ne s'assisent les chenilles & autres vermines, comme sur le chêne, & orme. Et d'avantage, quand les hanetons viennent, qui est de trois en trois ans, comme j'ay veu, ne mangent la feuille du châtaigner tant qu'ils trouvent de la feuille du chêne : car ladite année de hanetons retarde plus d'un an un bois : & outre, le châtaigner vient plus en un an, que le chêne en deux. *Orme. Orme sterile. Châtaigner. Hanetons de trois en trois ans.*

Il est bien vray, que l'orme vient facilement & copieusement, depuis qu'il a pris la terre. Et qui voudroit, pour la diversité, méler autre sorte de nature d'arbre parmy les autres, comme charme, hestre, tremble, & autre maniere de bois, on le pourroit faire : mais le plus que l'on peut faire de chênes & châtaigners est le meilleur.

L'assiette & disposition du bois de haute fûtée. CHAP. VI.

QUi auroit un beau carré de huit à dix arpens de terre, & que l'on le voulut faire de la premiere année paroître, luy donner quelque forme & grace de bois, avec esperance du plaisir d'iceluy au tems avenir, le faudroit dés la premiere année clorre de murailles, ou de si bons fossez, plantes & hayes vives, que le bétail n'y pût entrer : & si ledit carré étoit clos de fossez, je diray librement mon opinion, de la forme que l'on doit faire, & planter ledit fossez. Or presupposé que ladite clôture soit faite de murailles, & qu'audit carré il y ait quatre côtez, c'est à sçavoir deux longueurs & deux largeurs, mon avis est que tous lesdits côtez de murailles soient revêtus de verdure, & de quatre sortes d'arbres & de six pieds d'épaisseur & largeur, parce que nature s'éjouït de diversité, afin que l'on ne voye point les murailles, & que l'on puisse cheminer entre deux verdures. *Quatre côtez au bois.*

Lesdits revestemens se feront au gré du Seigneur, comme l'un des côtez, s'il luy plaît, même du côté de Midy, & coudres & aubepins blanches ; parce que ce sont les premieres feuilles sortant de la prime saison, & où le rossignol fait son nid : Vn autre des côtez d'épine vinette, qui est belle & sert à beaucoup de chose, & s'élargit quand elle trouve bonne terre. Le troisiéme desdits côtez, où le Soleil levant frappe, le planter d'osier franc qui sert en ménage, & est beau à voir. Et le quatriéme d'iceux côtez de sauvageons de poirier avec quelques aubépines plantées de quatre pieds, en quatre pieds, en tous sens, qui sont plus verds que toutes les autres sortes d'arbres, & serviront pour y faire plusieurs belles entes, & quantité de grosses nesfles.

Les allées d'alentour dudit bois, doivent avoir douze pieds de large, & sur les rivages de toutes lesdites allées, tant de ce qui est du côte de la muraille, que de l'autre, l'on y doit planter des ormeaux de quatre toises en quatre toises coupez à tête, de sept pieds de haut ou environ, pour donner forme ausdites allées : parce qu'en se promenant au plus beau lieu du monde, si l'on n'y trouve quelque douceur, on se fache : pour cette cause, il plaît au Seigneur de faire planter au logis lesdites allées, quelques arbres fruitiers, mêmement à noyau, & de toutes saisons de l'an l'on le pourra faire. *Allées. Arbres fruitiers.*

De

De plus, il semble que l'on doit faire planter tous lesdits arbres de quatre pieds en quatre pieds, & à la ligne en tous sens, tant pour le plaisir de la veuë, qu'aussi que l'on veut quelquesfois faire les allées dedans le bois, & quand l'on trouve les allignemens droits, il est plus facile de les faire.

La maniere de planter les arbres du bois de haute fûtée. CHAP. VII.

ET pour bien planter lesdits arbres, il faut faire dés à present des fosses, en forme de rayon, comme à planter vignes, ausquelles doivent être plantez, afin que la terre se nourrisse en l'air, & qu'elle s'engraisse des pluyes & neiges qui tomberont durant l'Hyver sur icelles, jusques à la fin de Decembre ou au commencement de Ianvier.

Et il ne faut point faire les fosses que deux pieds de profond : mais bien labourer le fond, en mettant la bonne terre sur un côté des rayons : & celle qui vaut moins sur l'autre, non pas le jetter au long, afin que si le fond étoit mauvais, ou trop profond, l'on puisse jetter dans le rayon de la bonne terre qui sera sur le bord, afin que les racines de l'arbre n'aillent chercher ce mauvais fond, au lieu de l'étendre en largeur : & il faut ainsi laisser les fosses & rayons tout du long de l'Hyver, pour recevoir l'eau du Ciel quand elle vient : & pour la largeur des fosses, il faut qu'un bâton de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Tems à planter les arbres. Il faut planter lesdits arbres, au mois de Decembre, s'il est possible, & que le tems soit beau, comme quand il ne gele point ; car la grande gelée y est fort contraire.

Plante de chêne, & de chataîgnier. Il faut plutôt planter des arbres venus, que semence de gland, ou chatâignes, parce qu'il faut un grand soin à faire venir ladite semence : & quant à icelle semence, celle de chatâigne vient plutôt que celle du gland : & quand on en voudroit semer, il doit être fait de pied à pied, pour le plus loin, à la fin des grandes gelées : parce que durant les gelées les mulots mangent les chatâignes dans terre.

Quant au planter d'arbres déja venus, il les faut arracher, avec le plus de racines qu'il sera possible, & quand ils seront arrachez, s'il y a des racines rompuës les couper : & celles qui ne seront point rompuës, les couper par les bouts pour les rafraichir, la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ainsi que les racines le pourront porter. Et il faut choisir un jeune plant, qui ait l'écorce nette & vive, non seche ou mousluë, racine nette & bonne, la tige droite & longue, sans cicatrice ou froissures : & avant le planter, sera bon de jetter dans le rayon de bonne terre, qui est sur le bord dudit rayon, environ un doigt ou deux de hauteur, & là dessus mettre l'arbre que l'on veut planter, puis couvrir de terre lesdites racines, & les fouler doucement avec la main, afin qu'elles n'ayent air, & remplissant lesdits rayons, il faut qu'ils ayent pente de terre d'un coté & d'autre, afin que s'il pleut, la pluye & humidité se coule plus aisément.

Et afin que les arbres plantez viennent mieux, il faut coucher les racines les plus longues tout au long du rayon d'un côté & d'autre : & si d'aventure il y en a des longues de tous côtez qui ne se puissent aisément coucher tout le long du rayon, il faudra croître un peu le rayon à l'endroit desdites racines où il sera besoin, afin que telles racines ne touchent à la terre ferme : mais soient envelopées en terre remuée.

Il faut semblament couper par le haut de la tige, tous les arbres que l'on veut planter : à sçavoir ceux que l'on veut planter pour une haute fûtée, ou

pour

pour mettre le long des allées, à la hauteur de cinq ou six pieds hors de terre, afin qu'ils portent plutôt montre de bois : mais les arbres que l'on veut planter bas & en taillis, il les faudra couper à la hauteur d'un pied & demy : car il suffit qu'ils ayent quatre pouces hors de terre, & n'y a danger d'entrelasser les châtaigners avec chênes, sinon que l'on voulût faire tout un bois de chênes & un de châtaigners : & quant à la grosseur desdits arbres : je n'y mets point de difficulté, soit qu'ils soient de la grosseur d'une châtaigne, d'un estuf ou d'une plotte : mais qu'ils soient bien & frais arrachez & plantez du jour qu'ils seront attachez, ou au plus tard le lendemain.

Le bois planté, il luy faut donner deux façons en l'an, l'une à la fin d'Avril, & l'autre, à la fin de Iuillet, aprés une grosse pluye venuë avec tonnerre : Et s'il vient des chenilles en l'année, il faut écheniller ledit bois. *Deux façons au bois à planter.*

Du tems de labourer le bois. CHAP. VIII.

IL faut icy noter, que le principal pour tous arbres cultivez & sauvages, est le labeur donné en tems convenables, lesquels tant plus sont labourez & cultivez, tant plus ils croissent & s'augmentent : C'est pourquoy aux jeunes plantes de toutes sortes d'arbres, taillis jusqu'à haute fustaye, le labeur est fort necessaire, mêmement les quatres premieres années qu'ils les faut labourer entierement de deux façons par an, comme les vignes, vers la my-Avril, qu'ils commencent à jetter hors les bourgeons, & vers la fin de Iuin : ce qui se doit faire en tems humide & pluvieux : non pas en tems sec de vents, ou de chaleur, parce que la terre remué ne fait que poudroïer, qui gâte le rejeton, & le fait mourir : aussi que plus aisément ladite terre labourée en tems sec, envoye la secheresse de la terre renversée aux racines, qui leur est fort contraire : car pour le nourrissement des plantes, l'humidité est necessaire : & si la terre est humide, elle se renverse sur les racines, & leur donne humeur. L'autre raison est, que la terre nouvellement ouverte, par les ouvertures, fait entrer la pluye plus aisément ausdites racines. *Labeur necessaire aux jeunes plantes.*

La principale partie du labeur de tous arbres est, pour extirper plusieurs méchantes herbes qui croissent en toutes terres, lesquelles si on les laisse augmenter elles succent, prennent, & emportent la substance de la terre, tellement qu'il n'y demeure une vertu suffisante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté : cela se peut connoître par le labeur des vignes & jardinages, qui tant plus sont cultivez, tant plus apportent de fruit, & le rejeton de beauté. Ainsi le principal, aprés avoir planté les arbres, sera de les faire labourer en saison humide deux fois pour le moins, qui fera jetter plus grand bourgeon, & profit au double. *Méchantes herbes à extirper.*

Et si d'avanture l'Eté se trouvoit si pluvieux qu'ils fussent enveloppez de forces herbes, il sera à la discretion du laboureur, s'il voit que ses plantes ne soient nettes, leur bailler une troisiéme façon, afin, que les herbes ne suffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la substance de la terre : car toutes plantes viennent d'humeur & de chaleur : & si on les laisse ombrer d'herbes, ils seront suffoquez & en danger de se perdre. *Troisiéme façon aux herbes. Croissement de plantes par humeur & chaleur.*

Que le bois soigneusement labouré profite davantage que celuy qui ne l'est pas. CHAP. IX.

CHacun sçait qu'il y a plusieurs arbres que l'on voit journellement venir sans grand soin ny labeur, qui prennent leur nourriture naturelle sans ayde, & ce ou à cause de la fertilité de la terre, ou du païs : toutesfois s'il en échape un, cent en meurent : & je parle icy pour ceux qui quand ils auront plan-

te, ne veulent perdre leurs peines, & entendant que tout, ou la plûpart profite : ce que ne sera, sinon en leur donnant le labeur convenable, aprés avoir été bien plantez, comme nous avons écrit.

Experience de cultiver les arbres, & ne les pas cultiver. C'est pourquoy j'ay voulu essayer le labeur, comme l'art & science le commande, & le laisser en friche sans labeur ; mais je trouve qûe bien que celuy qui est en friche vienne quelquefois en parfaite croissance, toutesfois il ne croît pas si-tôt, & en meurt la plûpart : & celuy qui est bien labouré & planté il croît au double, & ne s'en perd pas la dixiéme que tout ne profite de quelques sortes d'arbres sauvages que ce soient.

On pourroit dire que le labeur est à charge & de dépense : mais d'autant qu'il n'est perpetuel, & qu'il suffit par quatre ou cinq ans au plus de continuer labeur : comme une nouvelle plante de vigne, l'on trouvera que cette dépence en sera petite, veu qu'aprés cette dépense, s'en est fait, sans qu'il soit besoin d'y faire nouveau labeur : car depuis que le bois a gagné cette hauteur, qu'il est plus haut que les herbes, ils ne peuvent croître & monter (ce qui sera en quatre ans, s'il est cultivé) il suffoque les herbes qui croissent dessous ; & leur ôte l'air & le Soleil de son ombre, si bien qu'elles meurent, & ne peuvent donner ombre, ny incommoder le bois.

Transplanter, émonder, ébrancher, & nettoyer le bois. CHAP. X.

POur mieux faire venir le plant, il est aussi requis de transporter les arbres du terroir haut, sec, & mauvais en autre terre plus humide & grasse, s'il se peut, & en trouvant meilleur terroir, l'arbre reprendra plus facilement, & il ne faut douter, que tant plus le plant sera de bonne terre & mieux labourée, tant plutôt croîtra, augmentera, & portera plus grand bois & feuilles larges, ainsi qu'il se voit par l'experience aux anciennes forets, qui sont assises aux païs fertiles & gras, ou en celles qui sont en sablons & mauvaises terres.

Emondages d'arbres. Le bois planté & labouré, comme dessus, la premiere année, seconde & troisiéme, il ne luy faut toucher du fer : toutesfois vers la troisiéme & quatriéme année, & les suivantes, si on voit le bois si fort planté qu'il ne profite ou monte si haut qu'il doit, l'on pourra émonder des petits rejets ou branchettes que l'on voit, qui ne servent de rien, & luy laisser trois ou quatre principales branchettes ou tiges bien émondées, selon la discretion du laboureur, & l'émonder vers le mois de Mars apres les froids passés, afin que la gelée ne nuise au bois couppé de nouveau : & se peut émonder jusqu'à la my-Avril, qu'il commence à brotonner : ce qu'il faut faire si doucement, tenant la tige de l'arbre ferme, sans branler les racines. Lequel émondage se peut faire tous les ans qui veut, & par ce moyen on fait revenir le rejet du taillis, qui jette huit ou dix branches en haute fûtée, en coupant les branches qui vont de côté, & laissant trois ou quatre des plus belles branches, ou tiges venant du pieds du taillis que l'on veut qui monte haut & droit : & s'ils ne sont puissans pour se soutenir, on leur peut aider de quelques petits échalats ou bâtons pour le soûtenir.

De la forme de semer le gland pour faire venir les chênes. CHAP. XI.

Arbres sauvages d'où viennent. TOutes sortes d'arbres sauvages viennent de plants transplantez, ayant de bonnes racines, branches, semences & fruits qu'ils portent, dont ils se renouvellent. Du plant transplanté, il a été assez parlé cy-dessus, & lequel est plus avantageux, pour plutôt venir ; ainsi peut donner plutôt passe-tems à son maître.

La seconde façon est des branches torses, entrées en terre, prises en sorte qu'ils peuvent

peuvent jetter racines & reprendre ; ainsi qu'écrit au long Columelle : toutesfois cette façon est tardive à reprendre racine, & à jetter : ce qui se doit faire aux lieux où il ne se trouve point du plant. C'est pourquoy je n'en traite pas icy, d'autant qu'il est mal-aisé & incertain, & on a le plaisir bien tard.

La troisiéme façon est de semence, comme de semer du gland, faine, & graine, étant aux feuilles des ormeaux, qui produisent pareils arbres que ceux dont ils viennent : & telles semences se peuvent semer par petits rayons faits à la serfoüette, qui ayent quatre ou cinq doigts de profond seulement, & les recouvrir doucement de terre mouvée, ou à la charruë : en semer comme l'on fait les feves & bleds, ou au fuzeau, qu'ils appellent un petit bâton de la longueur de demy pied, & de la grosseur d'un doigt ou pouce. Et de trois sortes, la meilleure est, de planter ou semer le gland, ou autre semence au fuzeau, de demy pied, en demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite : ou à la serfoüette faisant un petit d'ouverture en la terre, & y mettre du gland à pareille distance de demy pied en demy pied tout le long du rayon : toutesfois il n'est pas besoin de les semer, planter ainsi pres ; car la terre ne pourroit avoir tant de fruit qui viendroit, & le faudroit transplanter, ou il avorteroit ; c'est pourquoy l'on peut bien laisser entre chaque rayon & plant, quatre, cinq ou six pied de distance aux côtez, & si d'avanture tout ne profitoit, on pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainsi qu'il faut labourer les taillis & grands bois, ainsi il faut labourer les semences, non pas de pareille sorte, car la marre arracheroit la graine & gland ; mais il les faut serfoüer bellement, & sarcler les herbes tout le long du rayon, où ils ont été plantez, afin que les herbes ne le suffoquent, & qu'elles ne les aveuglent, & leur ôtent l'air, le Soleil & substance de la terre, toute nouvelle semence & plant ont merveilleusement affaire, pour prendre racines & la vie qui est encore jeune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le soin & labeur encor du gland & autre semence, le fait croître & profiter jusqu'à gagner les autres plants, qui pourroient surmonter à la longue ; mais s'ils demeurent en friche & sans culture, ils seront suffoquez des herbes, & la plûpart se mourra : & ce qui échappera, aura peu de croissance, & demeurera comme avorté, sans aide & labeur, sinon par une grande longueur de tems, tellement que les planteurs ou semeurs n'en verront aucun plaisir ; mais les heritiers.

Et pour toutes sortes de plants & semences sauvages, il est necessaires de semer si bien le lieu semé ou planté de fossez, hayes ou murailles, que nulle bête, cheval, ny autre n'y puisse entrer : que le bois ne soit point manié, n'ébranché par gens passans : car si le rejet est brouté & rongé, l'arbre demeure sec, & prêt à se mourir.

Et cette sorte de planter plant ou châtaigne : elle se peut bien mettre & planter entre les plants des arbres & racines, qui se plantent assez loin l'un de l'autre, tant que peut avoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds ou environ, qu'il faut labourer pour nourrir les arbres, & faire mourir les herbes. Par ce moyen le gland & châtaigne, ou autre chose planté au fuyau, ou semé en rayon, se laboure parmy, & y a jour suffisant entre les deux plants pour prendre croissance, jusqu'à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur à peu pres que les arbres plantez ou taillez : & ne coûte rien d'avantage à labourer ; d'autant qu'il faut labeur entier aux terres où sont lesdits plants. Et parce souventesfois l'on se peut trouver en païs où il n'y a aucuns taillis, bois, buissons, ny hayes, où l'on puisse recouvrer du plant venant des racines, il m'a semble bon de

traiter un peu du moyen du faire venir & croître ledit plant de femence. Ainsi que l'on fait aux arbres fruitiers, & privez des pepinieres, pour transplanter aux jardins, ainsi on pourra faire des arbes sauvages, lesquels aprés seront creus en suffisante grosseur, & venus de semence, se pourront transenter & transplanter où l'on voudra.

La forme de faire les arbres sauvages de semence, pour aprés les transplanter en autre part. CHAP. XII.

IL est certain, comme nous avons dit, que tout arbre vient de plant de grand fruit, ou de branche entorce: & parce qu'il y a certains lieu où l'on n'en peut recouvrer plus aisément, l'on peut faire venir ledit plant par semence, ainsi que se font les pepinieres d'arbres cultivez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & jardinage, & le semer de la semence que portent les arbres dont l'on veut avoir du plant.

C'est à sçavoir du gland, qui veut faire venir des chênes: ou de châtaignes, qui veut faire venir des châtaigners: ou de la graine & semence qui croît dans les feuilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes. Il faut semer lesdites graines ou semences en terre grasse & bien fumée, fertile, & un peu humide, assez épais, & couvrir lesdites graines de deux doigts de terre, & la faudra bien arrouser puis aprés, & couvrir ladite semence de paille claire, afin que le fruit des jeunes arbres qui sortiront de la graine, ne soit mangé & rompu par les oyseaux: & quand ils commenceront à croître, on levera la paille, on sarclera les herbes qui viennent.

Pour cette cause il faudra faire les carreaux, où se fera ladite semence, longs & étroits, afin qu'on puisse arracher & ôter l'herbe de chaque lieu sans marcher sur lesdits carreaux, & cueillir lesdites herbes de peur de faire dommage aux racines des jeunes arbres, & il les faut arrouser au soir aprés le Soleil couché, ou au matin avant Soleil levé.

Et quand ils auront trois pieds de hauteur, il les faut transplanter en autre terre, avant qu'ils prennent plus forte racines, & les mettre en distance de deux bons pieds, jusques à ce qu'ils ayent grosseur competente, comme nous avons écrit, & les labourer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau par le tems de secheresse. Par ainsi vous edifierez du plant de toutes sortes, & de tous arbres sauvages, pour transplanter aprés en tels lieux que l'on voudra, & viendront fort bien lesdits arbres transplantez, qui sont pareils & d'âge & de sorte; pour cela l'un ne pourra nuire à l'autre.

Cecy se peut faire aux lieux où l'on trouve de plants d'arbres à suffisance: toutesfois aux païs couverts de taillis & bois, il s'en trouve assez, sans prendre cette peine, ny longueur: C'est pourquoy cét art, servira aux païs où il n'y a point de taillis, bois, ou plant, par les hayes & buissons, non en ce païs, où il s'en recouvre souvent, & de bons.

Le plaisir qui vient du bois sauvage planté, & au profit d'iceluy. CHAP. XIII.

ENtre les choses requises pour avoir un beau lieu & parfait, Caton en son Livre d'Agriculture dit, qu'il est besoin d'avoir neuf choses principales.

Neuf choses requises à un beau lieu. La premire est la vigne, rapportant grande quantite de vin. La seconde le jardin plein de petits ruisseaux. La troisiéme la saulsaye & l'ozeraye: La quatriéme la grosse riviere. La cinquiéme le pré. La 6. la grande campagne. La 7. le bois taillis. La 8. buisson fort, & garenne. La 9. la forest portant gland. Or en tous ces articles l'on

l'on voit que le principal c'eſt l'eau & le bois : parce qu'ayant l'eau facilement l'on peut faire des prairies, jardinages, ozerayes, & ſaulſayes le long des eaux & rivieres:& ayant du bois, l'on peut faire des taillis & garenne, buiſſons & haute fuſtaye,mêmement s'il eſt émondé & nettoyé par le deſſous pour le faire croître. Et ne luy faut laiſſer que trois ou quatre branches au plus, qui montent incontinent, d'autant que la racine eſt déchargée des autres verges émondées;par ainſi la terre envoye la nourriture à ces trois ou quatre branches, qu'elle eût employé à nourrir pluſieurs branches de bois taillis, & donne accroiſſement aux plus droites & belles branches, qu'on luy à laiſsées à meurir, ainſi en peu de tems les arbres font haute fuſtaye, & portent des glands. Auſſi pareillement il n'y a bois de haute fuſtaye coupé en bonne ſaiſon, qui ne rejette taillis & buiſſon en le bien formant & gardant des bêtes.

Pour cela je diray qu'en plantant le bois,on a les trois choſes requiſes,principalement à faire beau lieu, c'eſt à ſçavoir le taillis, la haute fuſtaye, le buiſſon, & la garenne. Car c'eſt une même raiſon de planter l'un & l'autre: car de l'un on fait l'autre comme nous avons dit : C'eſt pourquoy pour le plaiſir,profit, & beauté du lieu, il faut planter du bois. *Le bois a en ſoy trois commoditez.*

Or le principal plaiſir qui vient du bois ſauvage,c'eſt que quand il eſt joignant la maiſon & habitation champêtre, qui eſt le lieu où il doit être aſſis ou planté, il eſt plaiſant à la vûë; car par ſa verdure diverſe il recrée la vûë. I. *Paſſetems du bois ſauvage.*

Le ſecond, c'eſt que le bois étant prés du logis, eſt toûjours plein de toutes ſortes de petits oyſeaux qui chantent en Eté, & au Printems tous les jours, & la pluſpart des nuits, comme roſſignols, & autres ſortes d'oyſeaux, dont leur chant eſt melodieux. II.

L'autre plaiſir eſt, que dedans ledit bois il y a toûjours force ramiers, piverds, étourneaux, grives, & autres ſortes d'oyſeaux qui divertiſſent l'homme à les voir voler, & on peut avoir le plaiſir à les prendre à la pipée, filets, tonnelle, & autres. III.

Le quatriéme, c'eſt qu'il peut avoir dans leſdits bois des lapins, liévres, écurieux, & autres ſortes de menuës bêtes, plaiſantes à voir, & ſervent grandement pour le vivre. IV.

Le cinquiéme,c'eſt que dans les chaleurs vous pouvez être à l'air dans ledit bois qui vous couvre,& défend de l'ardeur du Soleil. V.

Le ſixiéme, c'eſt que durant l'hyver étant dans ledit bois, vous étes hors de l'injure des vents & grands froids, que rompent les bois, & êtes en ce lieu ſolitaire où vous pouvez vacquer à lire, écrire, & penſer à vos affaires ſans être diſtrait, ne jetter vôtre vûë aux lieux éloignez, d'autant que la vûë ne peut tranſpercer les bois ou buiſsons. VI.

Outre le plaiſir il en ſurvient beaucoup de profit, tant pour la nourriture du bétail, qui eſt en l'ombre, & on trouve l'herbe en tout tems: que pour le gland, faines,châtaignes,& autres fruits que portent les arbres qui ſervent à la nourriture des pourceaux, & autre bétail fort neceſſaires, avec ce que l'on peut par années faire coupes & taillis,pour faire des fagots, bois de chauffage, pieux à accoûtrer jardins & clôtures, & faire bâtons à porter les vignes : & s'il y a des taillis, châtaigners, ou coudroyers : on s'en peut aider outre les choſes ſuſdites à faire cercles & vaiſſeaux à vin, tellement que ledit bois ne ſera ſeulement de plaiſir; mais auſſi de profit. *Utilité de la terre cultivée en bois.*

Par ce moyen il ne faut penſer que la terre qui eſt cultivée en bois ſoit

de moindre profit que les autres, qui sont en bleds & en vignes.

Il est bien vray, que le profit en est plus long & difficile que des vignes & des bleds, mais la recompense en est double sur la fin ; car la premiere dépense faite, la nature produit le bois & les taillis sans aide d'homme ny aucun labeur qui n'est point aux bleds ny aux vignes, qui ne rapportent rien sans le labeur continuel. C'est pourquoy la terre en faine & bois, fera bien autant de profit que les autres, & rendra une maison commune, qui ne peut être aucunement habitée sans le bois.

J'ay bien voulu icy declarer & deduire briévement le plaisir & profit qui vient du bois, afin que ceux qui en prennent la peine, ne pensent avoir perdu leur tems & l'argent qu'ils y mettent, & qu'ils ne s'étonnent du premier coup du travail & longue attente, vû que par apres le plaisir & profit leur demeure sans frais à eux, & à leur posterité.

C'est pourquoy je conseille & suis d'avis que le bon ménager & pere de famille entreprenne tel plantage de bois de bonne heure, pour en avoir le passe-tems plutôt, & qu'il approche son bois le plus pres qu'il se peut faire des logis & maisons qu'il veut habiter, pour en avoir le plaisir & profit : car pour le moins tels bois pourra servir à rompre quelques mauvais vent & impetueux nuisant aux logis, s'il est bien rassis selon qu'il faut, & que l'on pourra le bien disposer.

Traité de la nature, proprieté & difference des arbres sauvages, & quel terroir ils demandent. CHAP. XIV.

PUis que cy-dessus nous avons traitté du tems, de la façon & maniere de planter tous arbres sauvages, & rendre en telle culture, qu'ils puissent aisément en peu de tems prendre augmentation : il m'a semblé être necessaire d'écrire quelque mot de la nature & sorte des arbres qui se plantent & trouvent ordinairement aux bois, & forêts de la France : & declarer briefvement quelle terre ils demandent, en quelle terre ils prennent plus grande accroissement, afin que l'on ne soit frustré de ses peines, & que ce qui veut le terroir sec & chaud, ne soit mis en terroir humide & bas, aussi que les arbres qui demandent l'humeur & païs bas, ne soient mis en montagnes & païs sec qui est souvent cause que ceux qui les plantent soient frustrez de leur intention, & que le plant étant en terroir qui luy est contraire, ne vient à profit. Pour cette cause j'en diray icy quelque mot non pas en intention de décrire & determiner toutes les natures, vertus & proprietez des arbres, ny de parler de chaque espece: mais seulement de décrire & declarer les lieux & terroirs où ils profitent le mieux, & où ils croissent le mieux, aussi pour donner à connoître la diversité qu'il y a entre les arbres d'une même sorte, & de même nom, lesquels sont plus propres à planter, & à donner plutôt ombrage.

Je sçay qu'il y a plusieurs sortes d'arbres qui croissent en Orient, Septentrion & Midy, qui nous sont presque inconnus, & lesquels pour la diversité des païs ne croissent en ce climat, desquels je n'entens aucunement traiter, parce que mon dessein est seulement de traiter sommairement de ce qui est necessaire pour planter les arbres communs, qui se trouvent ordinairement aux forêts de ce païs, non des étrangers, dont la peine passeroit le plaisir : & ceux qui voudront connoître la science entierement de tous arbres qui croissent en toutes les parties des terres habitables, & leurs vertus, proprietez, natures, semences, pourront voir bien amplement en Theophraste, en son 4. Livre : *De historia Plantarum*, & en son

ſon 3. Livre où il parle notamment, *De genere arborum ſilveſtrium*, où il décrit en particulier de la nature, force, vertu, ſemence, & façon de croître de chaque arbre ſauvage, tant de ceux d'Orient, Septentrion, Midy que de l'Occident: Il nous ſuffira ſeulement à preſent de declarer la nature de cinq ou ſix ſortes d'arbres, qui croiſſent aux païs de par deçà, & de leurs eſpeces, & quels terroirs chaque arbre demande. Et pour commencer.

Il y a deux ſortes d'arbres en general les uns que l'on appelle arbres d'eau, ou aquatiques, qui de leur nature demandent ſeulement le rivage des eaux, prairies, lieux bas & aquatiques: les autres demandent la terre plus ferme & ſolide, qui n'eſt point ſujette aux inondations. Nous traiterons premierement des arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, bouleau, ſaule, & autres bois aquatiques.

CHAP. XV.

IL y a quatre ou cinq ſortes d'arbres, qui de leur nature croiſſent prés les eaux, & ſans avoir grande humidité croiſſent & viennent à grand peine: & entre les autres l'aulne, qui eſt celuy qui demande plus d'eau: car l'aulne de ſa nature veut être a moitié couvert d'eau, & pour le moins faut que la pluſpart des racines ſoient dedans, & plus bas que l'eau, autrement ils perdroient accroiſſement, tellement que telles natures d'arbres ſe doivent planter en prairies humides, & pres des ruiſſeaux paſſans par les prairies, ou en marêts, leſquels lieux ont fort grand accroiſſement. Cét arbre eſt aisé à reprendre en lieux humides, d'autant que c'eſt bois blanc, qui a grande moëlle, & jette beaucoup de bois en peu de temps, à cauſe de l'humeur des eaux dont il eſt nourri. *Aulne arbre aquatique.*

On peut planter leſdits aulnes en deux manieres, ou de branches priſes de gros aulnes: ou de racines vives qui ſont tirées des lieux humides avec leur terre, leſquelles il faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ſes racines vives ſoient plus bas que l'eau, & par deſſus couverte d'un doigt de terre: & cependant avant que les planter, faudra couper les branches à un doigt de la racine, laquelle rejettera puis apres pluſieurs tiges: comme font les coudres. Voyez au 4. Livre.

Il y a une autre ſorte de bois d'eau, que nous appellons communement par deçà bois blanc, comme peuple, bouleau, & autres ſortes de bois qui croiſſent joignant les eaux, & ſur les foſſez, fontaines & ruiſſeaux, dont ils uſent fort en Italie le long des rivieres, caneaux, & conduits d'eaux qu'ils conduiſent par leurs terres. Leſquelles ſe peuvent planter facilement auſſi le long des eaux & ruiſſeaux, de jeunes racines plus aisément & profitablement: principalement le peuple blanc, autrement appellé tremble, à raiſon de ſes feuilles qui tremblent à tous vents. Ou qui ne peuvent rencontrer des racines, ils peuvent être plantez de beaux & puiſſans plançons comme il ſe fait des ſaules: le bouleau eſt ſemblable un peu en l'écorce au peuplier blanc, & de la feuille au ſouteau, demande un terroir plus froids plus humide que le peuplier. C'eſt pourquoi il croit en abondance aux païs froids. *Bois blancs.*

L'autre ſorte de bois aquatique eſt le ſaule, qui comme nous voyons par experience, ne profite pas fort bien, ſi ce n'eſt aux lieux aquatiques, & joignant des eaux: & ce plantage de ſaule ſe fait communément par les plançons qui ſe font des branches de ſaules, qui doivent être de bonne groſſeur & puiſſance, comme de la groſſeur d'une poignée: car d'autant qu'ils auront plus de groſseur, ils rejetteront davantage & plus puiſsamment. Cét arbre eſt fort different à l'aulne:

car

car l'aulne veut avoir la racine toute dans l'eau, & le saule veut être plus élevé, & jetter sa racine sur la terre moite, & humide, qui soit joignant l'eau, sans avoir les racines totalement dans l'eau, aussi l'on void que les saules, qui sont sur les chaussées, levées & fossés joignant les eaux, desquels la racine ne va que jusques au rivage de l'eau, sont plus beaux, plus hauts & plus plantureux, que ceux qui viennent aux prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moite dans l'eau ordinairement. Voyez au 4. Livre du Houx.

Je ne dis pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir les saules, aulnes, peupliers, & bois blancs & aquatiques: toutesfois leur naturels est d'être joignant les eaux, & ils y profitent grandement, & s'ils sont plantez en lieux hauts, & loin des eaux, ils sont mal-aisez à entretenir, & rapportent peu de croissance: & jetteront plus de bois, un cent de tels arbres plantez en païs aquatiques à leur gré, que ne feront un millier en païs sec, quelque diligence ny culture que l'on puisse faire.

Je dis cecy, parce qu'il est aisé d'en faire venir, & cultiver en lieu haut, en les arrousant, & faisant donner labeur convenables, qui toutefois est de grand frais, & lequel s'il est discontinué, les arbres se perdent: mais en les plantant en lieu propre & quatique selon leur nature, ils profiteront sans culture. Toutefois parceque les premieres années qu'ils sont plantez, ils ont grandement affaire à jetter & nourrir leurs racines, & le bois qui est crû au dessus de la tige, le meilleur est de faire émonder tous les plançons pour la premiere année, afin que plus aisément, ils puissent nourrir leurs racines: aussi que le vent qui donne dedans le rejet n'ébranle les autres, qui est cause souvent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils soient.

Je sçay qu'il n'est besoin de faire telle diligence (principalement ceux qui plantent convenablement) en les plantant ou piquant. Toutesfois, je parle ici pour ceux qui veulent faire de allées couvertes pour l'ombre & promenoirs, qu'ils entendent faire profiter grandement en peu de tems, ce qu'il feront en plantant en rayons, sans qu'il s'en perde: Et pour la peine & labeur, vous en aurez le passe tems & du plaisir.

Premier plantage soit bon & seur. Avec cela, il faut noter qu'en tous plantages, il faut si bien planter, qu'il ne soit besoin d'y retourner: car s'il en meurt quelques-uns, il est fort malaisé en replanter au lieu des morts, au moins qu'il profitent, à cause que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres, & les plus puissans & anciens oppriment les plus foibles & les font demeurer dessous & avorter. Ainsi il faut bien planter premier & y mettre davantage de peine, parce que c'est chose qui ne se peut reparer aisément.

Le tems de planter des saules, aulnes, peupliers, & autres bois, & toûjours trouvé le meilleur en Feuvrier, ou à la fin de Ianvier, que les grandes froids sont rompus, qui endommagent souvent le plant du nouveau planté, comme est dit cy-devant.

Tems à planter les sauls aulnes, &c. Quant aux singularitez de ces arbres aquatiques, les feuilles & fleurs du peuplier blanc, encores qu'elles soient quelques peu chaudes, toutesfois font un onguent fort refrigeratif que l'on appelle *Populeum*, propre pour reprimer les chaleurs des inflammations pour faire perdre le lait aux femmes nouvellelement accouchées.

Le bouleau sert de ses vergettes à faire des foüets pour châtier les larrons, à faire des paniers, manequins, balais, & à couvrir les bouteilles de terre: de son

tronc

tronc brûlé qui a été reduit en charbon propre à fondre les metaux : de son écorce, à faire flambeaux pour éclairer la nuit, ainsi que s'en servent les païsans, le jus de ces feuilles mêlé parmy la presure, garde les fromages des vers & de pourriture : si vous percez le tronc du bouleau il en découlera une eau, laquelle bûë long-tems a vertu de comminuër le cacul des reins & de la vessie, en gargarisme elle desseche les ulceres de la bouche : en lavement, nettoye ses ordures & infections de cuir.

Des Fresnes, Ormes & Erables. Chap. XVI.

Les fresnes de leur nature demandent le païs bas & aquatiques, & y viennent en plus grande abondance qu'aux païs hauts : C'est pourquoy, communément se doivent planter aux païs bas & aquatiques, non pas tant que les saules peupliers, & aulnes : toutesfois encores se peuvent-ils planter en lieux moyens, & les ormes y viennent bien. Leur propre nature est d'être en valées humides, où ils profitent grandement, & viennent en grande hauteur, droiteur, & grande beauté de bois. Toutesfois, c'est un bois commun, qui se peut planter en toutes sortes de terroir : bien qu'aux terroirs gras & humides, ils profitent beaucoup mieux qu'en terres mediocres : mais ils craignent fort les terroirs secs, âptes, rudes, & sablonneux s'ils ne sont melez d'humidité. *Fresnes*

Or des ormes il y en a de trois sortes : l'une est de ceux qui on la feuille petite, & la tige noire : la seconde la feuille large & la tige assez blanche : la troisiéme de ceux qui ont la feuille fort large, verde & belle, & la tige quasi toute blanche & les deux dernieres sortes, ce sont ceux qu'il faut choisir pour planter : car ils ont plus grande croissance, & profitent mieux : outre cela, qu'ils sont plus beaux, jettent plus de bois, & plus de couverture. *Ormes de trois sortes.*

De ces trios sortes, il y a les mâles & femelles : nous appellons des femelles ceux qui portent plus de fruit & plus grosse semence : les mâles, ceux qui sont moindres, & portent leur fruit de semence au milieu des feuilles, tellement qu'il semble qu'ils ne portent point de fruit ny semence. Et pour cette cause il y a plusieurs Auteurs en l'Agriculture, qui on assuré que ledit arbre ne portoit point de semence, & qu'il venoit du plant ou du rejet, de laquelle opinion, a été Tremelius : Toutefois, il est certain que chaque feuille porte le fruit enfermé au milieu de la feuille de l'arbre, duquel vient l'orme quand il est semé convenablement. Columelle tient cette opinion, & l'experience le montre : il fait double difference des ormes, appellant d'une sorte, les plus beaux & plus hauts ormes de France : l'autre sorte, ormes Italiques. Et si de ces plus beaux il s'en peut trouver, on les doit planter : d'autant qu'ils croissent plutôt, & iettent plus de bois. Theophraste, & les autres Auteurs leur donnent moins de difference, selon le païs où croissent lesdits arbres Le les ay voulu mieux declarer, à l'espace de la feuille du bois, pour les connoître plus aisément. Voyez au 4. Livre. *Mâles & femelles aux ormes.* *Columel. lib. 5. c. 5.*

Avec cette sorte d'arbre, on y peut mettre les Erables, que les Latins appellent *Aceres*, parce qu'il approchent de la nature de l'orme, demandent pareille terre, grasse & humide, viennent comme les ormes en terre remuée, jettent en peu de tems des grandes branches, & peu de verdure. Cet arbre a la tige fort blanche, porte les feuilles petites, en façon de treffles, & n'amassent pas souvent de vermine.

Le fresne est au contraire, il amasse tant de vermine, que souvent l'on void ses feuilles rongées & gâtées de petits trous : de cette sorte d'arbres, tant d'or-

mes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croit plutôt, & qui jette de bois en peu de tems.

Vertus de l'Orme. Quant aux proprietez de ces trois arbres, nous avons dit au troisiéme Livre, dans le Chapitre des baumes, comme l'on fait un baume singulier des petits fruits que l'on trouve enfermez dans les feuilles d'une espece d'orme; outre cela, l'humeur que l'on trouve enfermée en ces petits fruits rend la face nette & polie si on s'en lave, mêmement quelques petites compresses trempées en ce jus ou humeur, & appliquées sous la braye aux enfans qui sont rompus; cela leur est un remede singulier. Le même jus reçûs dedans une bouteille de verre ensevelie dedans terre ou fumier vingt-cinq jours, bien bouchée & ayant le fond appuyé sur un monceau de sel, est singulier pour consolider les playes recentes, si on y applique tentes trempées dans ce jus. Le bois de cét arbre est pour faire des images, & tallier simulacres.

L'erables en ce païs ne nous est entre autres choses recommandable, que des branches dont l'on fait arcs à tirer, à raison qu'elles sont rudes & difficiles à fléchir.

Arcs à tirer. Le fresne a une vertu singuliere contre le venin des serpens, ausquels il est tant ennemy & contraire, que le serpent n'ose approcher que de loin de l'ombrage du fresne, & de fait, que plusieurs ont experimenté, que si l'on fait comme un cercle de feuilles ou branches de fresnes, & que là dedans l'on mette un serpent d'un côté, & du feu allumé de l'autre, le serpent se jettera plutôt dans le feu, que de se retirer vers les feuilles de fresne: pour cette cause la nature, comme soigneuse du bien de l'homme, fait que le fresne fleurit avant que les serpens & viperes sortent de leur tanieres au Printemps; & ne perd ses feuilles en Automne, avant que les serpens se soient retirez. C'est pourquoy, s'il arrive que quelque serpent ou autre bête venimeuse ait mordû un cheval, vache, ou autre bétail, il n'y a point de plus souverain remede que de piler des feuilles de fresne des plus tendres que l'on pourra choisir, en exprimant le jus, & le faites boire à la bête, puis appliquer sur la partie interessée le marc des feuilles pilées: ce remede aussi pourra servir aux hommes qui auront reçû morsure de serpent ou de vipere. L'écorce de fresne mise en decoction, est singuliere pour desopiler la rate, & attire grande quantité d'eaux aux hydropiques, amaigrit les personnes grasses.

Des Châtaigners. CHAP. XVII.

LE Châtaigner est un arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme, & bon à bâtir, & pour soûtenir les vignes, & faire autres ouvrages qui se font de chesne, lequel vient de la semence de la châtaigne, qui se seme de même façon que le gland vient & jette plutôt son bois & plus gros; & est commun en toutes terres, & il prend bien en terre sablonneuses, haïssant sur tout les lieux exposez à la chaleur du Soleil; car il veut les côteaux & montagnes froides regardans le Septentrion. La semence des châtaignes se perd, comme celle du gland, ou par trop de secheresse, qui ne peut germer, ou par trop d'eau, qui fait pourrir la châtaigne & le gland en la terre, ou par les bêtes, taupes, mullots, & telles sortes de bêtes qui mangent & endommagent la châtaigne & le gland dedans terre. Le plant du châtaigner & du chesne est pareil: & aussi le labeur: & qui les veut faire sortir, on les peut couper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont plantez, non plûtot, & au commencement du Printems qui les fait jetter au double. Et il y a danger d'y mettre le fer pour les couper, car cela souvent les fait mourir. Et s'il survient quelques branches & rejettons le long de la tige à la premiere, seconde & troisiéme, on peut au commencement qu'ils

croissent les abattre,& rompre de la main, pendant qu'ils sont tendres & jeunes, sans y mettre le coûteau, qui est le meilleur.

Des chesnes, & de leur difference, charmes, fousteaux, tillot, & semblable bois.

CHAP. XVIII.

LE Chesne, c'est l'arbre de plus de fruit, & de plus grande commodité qu'arbre qui soit en la France. C'est pour cela qu'aux anciens bois & forêts l'on a toujours regardé le bois de cette espece, comme le plus necessaire & profitable. De cette sorte d'arbres on met trois differences, & de chaque difference mâle & femelle : bien qu'au vulgaire ils portent tous le nom de chesne, toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appellant l'une sorte *Robur*, *Quercus*, l'autre *Ilex*. *Differences des chesnes. Robur. Quercus Ilex.*

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a une sorte de chesnes, qui sont gros & robustes, ayant la tige par bas fort grosse, noüeuse & forte, ayans grandes racines étenduës par la terre : & au dessous de la tige, qui est assez courte, il porte grande quantité de branches grosses, étenduës, & longues qui contiennent grands païs: & pour cette raison, sont à grande distance les unes des autres, pour le païs qu'il faut à loger leur branches. Cette sorte de bois est plus propre pour faire des chauffages, que bois de bâtimens, parce qu'il porte tige couverte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortuës & renversées. De cette sorte se voyent plusieurs foréts, où les arbres sont gros, court, & en longue distance, & fort étendus par le dessus.

L'autre sorte est des chesnes, qui ont la tige assez grosse & longue, comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq branches, assez hautes, & assez droites, & ne sont épanduës, ny la tige tant couverte comme du precedent : & cette sorte de bois est bonne pour les poutres & grosses pieces de bois qui se mettent aux bâtimens, aussi pour scier & mettre en fente, parce qu'il n'est noüeux & dur comme le precedent : de cette sorte se voyent plusieurs foréts en France, qui sont plus fortes & garnies de bois que les autres dont je viens de parler, à cause que les branches montent plus droit, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige menuë, fort droite, qui monte sept ou huit toises de haut sans branches, & au bout de la hauteur de la tige elle porte peu de branchages, & de bois, tellement que tout le bois est en tige, & semble que le dessus soit seulement un bouquet. Et cette sorte de bois est fort presséé, les pieds des chesnes prés l'un de l'autre, se montent ensemblement en grande hauteur & droiteur, qui sont des foréts fort profitables pour faire toutes sortes de bâtimens, tant pour les soliveaux, que toutes sortes de long & moyen bois, qui sert à massonner & faire couverture. Et de cette sorte de bois il y en a plusieurs foréts en ce païs.

Toutes ces trois sortes portent grande & pareille feuille, sinon que les uns les portent plus larges, & les autres moyennes, & les autres moindres ; aussi ils ont le gland plus long & plus gros, les autres plus gros & plus courts, les autres plus menus & plus longs. *Mâle & femelle aux chesnes.*

Encores de ces trois sortes de chesnes, il y a de chaque sorte les mâles & femelles. Les femelles s'appellent, comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruit, & les plus gros. S'il est ainsi, qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grande abondance de fruit, des femelles : par ainsi l'autre sorte de mâles sera de ceux qui rapportent le moins de fruit. Quand ils rapportent du

fruit, ou quand ils sont steriles, on appelle les steriles, les mâles & les fructueux, les femelles : Theophraste met une autre difference, d'autres qui sont steriles, dont je n'entends parler pour le present, & remettant ceux qui le voudront bien voir au long à Theophraste, en son troisiéme Livre *De historia Plantarum*, au titre *De robore*, & pareillement de tous les autres arbres dont je me tairay pour n'exceder mon dessein.

Toutes ces sortes de chesnes sont de grande & longue vie, tellement qu'on leur donne vie & durée jusqu'à trois cens ans : à croître cent, en état cent, & cent à decroître, ce qui se peut voir par les anciennes forêts.

Vie des chênes, cent ans à croître, cent en état cent à decroître.

Et d'autant que cét arbre croid tard, & meurt tard, il ne se faut point étonner si l'orme, le fresne, l'erable, & autres bois mis en pareille & aussi bonne terre, jette plus de bois que les chesnes : la cause est, que le naturel desdits arbres est de plutôt croître, & de plutôt mourir, & la nature du chesne est de venir lentement, croître longuement, & mourir tard : & on ne peut avancer la nature, comme il se peut voir en un cheval, qui est parfait en grandeur en cinq ans, & l'homme en vingt-cinq seulement : aussi l'âge de l'un est plus long que l'autre. Ie dis cecy pour ceux qui veulent avoir du bois incontinent; car ils doivent planter seulement des fresnes, ormes, & erables, qui viennent puissamment & incontinent, & jettent plus de bois en six ans, que le chesne en dix. Aussi ceux qui veulent avoir du bois plus plaisant, plus de profit & perpetuel, bien qu'il soit plus tardif : il faut planter du chesne, des châtaigniers charmes & fousteaux : lesquels charmes & fousteaux sont d'assez longue venuë & grande durée, & jettent assez de petits rejettons, comme les chesnes, qui sont des arbres d'une même sorte & croissance, & qu'il faut planter d'une même façon, & en même tems, comme nous avons dit. Il est bien vray, que le chêne demande une terre grasse, bonne, & qu'elle ne soit aquatique; ainsi que le charme & fousteau; toutesfois les charmes & fousteaux viendront plus aisément en païs & terre pierreuse, bien que quelques sortes d'arbre que ce soient, tant plus ils sont plantez en bonne terre, tant mieux ils viennent : il y en a qui naturellement demandent bonne terre, comme le chêne, si on veut qu'il profite bien; s'il se met en moyenne, il profite moyennement, s'il se met en mal aise, il est mal-aisé le faire profiter, les charmes & fousteaux viennent en moyenne terre, & peuvent profiter en terre pierreuse.

Cheval parfait en cinq ans, l'homme en vingt-cinq ans.

On ouvre les fossés de bonne heure, comme nous avons écrit, & les arbres se plantent tout au mois de Février, aprés l'Hyver rompu comme nous avons dit cy devant.

Charme.

Le charme, appellé des Latins *Carpinus*, vient en même terroir, & de même façon que l'érable, cét arbre étoit employé anciennement à emmancher les instrumens rustiques, & faire les jougs des bœufs, maintenant on s'en sert à brûler, étant le bois le moins humide, le plus sec, & qui fait le meilleur charbon.

Fousteau.

Le fousteau nommé *Fagus* des Latins, comme il ressemble au charme de bien prés, aussi a-il besoin de semblable terroir & culture pour bien croître : il est vray, que d'autant il doit être recommandable; parce qu'il porte un fruit appellé faine, non moins profitable que le gland : pour le moins les écurieux, les tourtes, les grives, & autres tels oiseaux s'en engraissent, les Anciens faisoient leurs tonneaux à vin, & leurs cuves & leurs vaisseaux à boire, de l'écorce de cét arbre.

Le tillot vient en lieux montueux & élevez, qui soient peu aquatiques : son bois est propre à faire coffres & boëttes, & berceaux. *Tillot.*

Le liege demande un semblable terroir que le frêne & le chêne ; il ne s'en voit point aux forêts de France, bien en celles du païs de Bearn & de Foix : c'est une chose remarquable en cét arbre, qu'elle peut être dépoüillée de son écorce sans luy faire tort.

L'If, que les Latins appellent *Taxus*, est assez frequent en nos forests : il vient fort bien aux païs montueux & rochers. Son bois est propre à faire coffres, marchepieds, ars, fléches, dards, & autres menuiseries magnifiques, à raison qu'il a diverses veines, & n'est sujet d'être rongé des vers. L'on dit que son ombre fait mourir ceux qui dorment ou mangent dessous, & que son fruit mangé, cause la fiévre & la dissenterie.

Et parce que j'ay proposé de proceder par abbregé, pour ne passer point outre mon entreprise, il suffira de ce petit memoire, renvoyant ceux qui voudront voir la science au long, à tant de livres d'agriculture, qui traitent entierement toutes les parties d'icellle, lesquelles sont assez communes à un chacun, où l'on pourra voir à suffisance ce que j'ay differé de traiter pour eviter la longueur.

Quant aux vertus & proprietez des arbres susdits. Le chêne a plusieurs choses qui sont recommandables. Les feuilles, ses noix, qui sont appellées, noix de galles, & son guy, qui est appellé guy de chêne. L'on peut distiller de ses feuilles encores tendres, & qui ne commencent qu'à sortir, une eau qui est singuliere pour appaiser les difluxions du foye, pour comminuer le calcul, & pour appaiser les fleurs blanches des femmes. Les noix de galles, qui sont les plus grosses, ont cette singularité en elles ; qu'elles donnent presage de trois choses, à sçavoir guerre, ou cherté, ou pestilence : car si vous ouvrez celles qui sont entieres, vous y trouverez dedans, ou une petite moûche, ou une petite araignée, ou un petit ver : si la petite moûche s'envole, elle presage guerre : si le petit ver se traine, c'est signe de cherté l'année, si la petite araignée cour çà & là, elle pronostique infinies maladies pestilentielles. Les noix de galles dessechées & mises en poudre, arrêtent toute sorte de flux de ventre. Le guy de chêne pris par la bouche soulage ceux qui sont tourmentez du haut mal. *Haut-mal.*

Le fousteau sert beaucoup à faire des panniers & corbeilles à vandanger, encores que les Anciens en fissent les vaisseaux desquels ils sacrifioient aux Dieux.

Les feuilles de fousteau mâchées, guerissent les fissures de levres, & les erosions des gencives : le fruit de fousteau, qui appellé faine : desseché & mis en cendre, mêlé aux linimens, est de grande vertu contre le calcul & graville. *Vertus du fousteau.*

Parc aux bêtes sauvages : assiette du parc & gouvernement des bêtes sauvages y contenuës. CHAP. XIX.

AFin de ne rien oublier en nôtre Maison Rustique le pere de famille, & que le Seigneur de la meterie puisse tirer profit, & prendre son plaisir, nous voulons selon la commodité du lieu, que l'on fasse des parcs prés de la meterie, & ausquels on tienne enclos liévres, chevreuls, sangliers, & semblables bêtes sauvages : afin que le maître & Seigneur du lieu s'y puisse réjoüir, & prendre ses ébats à voir la chasse de ses bêtes : s'il étoit besoin de faire un banquet, qu'on trouvât de la viande aussi prête qu'en une cuisine ou garde manger : outre la vente *Profit du parc.*

que le ménager peut faire tous les ans desdites bêtes.

Assiette du parc. L'assiette du parc doit être, s'il est possible, dans le bois de haute fustaye, en enclos & enfermé de muraille, faites de pierre de moellon & de chaux vive, ou de briques & de mortier de terre, ou de cloisons bâties de poux de chêne. Par ce lieu doit passer un ruisseau, où quelque source de fontaine, ou à faute d'eau vive & naturelle il faudra approprier fosse & marais massonnées & cimentées, pour recevoir & garder l'eau de la pluye.

Nourriture des bêtes sauvages. Et il faut qu'en ce lieu il y ait à force de terre herbuë, & arbres portans fruit, entre tous les arbres on estime beaucoup pour les bêtes sauvages, les fruits de chênes, pommiers, poiriers sauvages, arboisiers, & d'autres semblables. Toutesfois, un bon pere de famille ne doit être content des biens que la terre leur donne d'elle-même: mais en la saison que la terre n'apporte rien, & il n'y a point de pâture aux forêts, il leur faudra donner de ce qu'on a gardé des mestives, & nourrir d'orge, de pur froment, de fevés, de marc de vin, & de tout ce qui sera à bon marché.

Et afin que les bêtes sauvages connoissent qu'on leur baille à manger, faudra avoir une ou deux apprivoisées à la maison,& les mettre dans le parc: elles iront par tout & amasseront les autres, & les ameneront à la pâture: Et il ne faut faire seulement cela en Hyver: mais aussi quand elles seront pleines,& auront des faons & petits,pour mieux les nourrir. C'est pourquoy,l'on doit souvent aviser s'il y en a aucunes qui ayent fanné, pour leur donner du grain.

Le sanglier amaigrit, passé quatre ans. Il ne faudra point laisser envieillir un sanglier plus de quatre ans, car il croit jusqu'à ce tems-là, & aprés il amaigrit de vieillesse: pendant qu'il est en sa force le faut vendre.

On peut garder long-tems un cerf: car il est long-tems jeune, & vit longuement.

Quant est des menuës bêtes, comme sont liévres, il ne les faut mettre en parc fermé seulement de paux & paillis: car attendu qu'elles sont petites, il leur est facile de passer par les barres & entre-deux: & quand elles peuvent sortir & trouver issuë elles s'enfuïent. Leurs parcs doivent être clos de murailles, leur nourriture de graine de farrage, de cicorées, de laituës, de poix ciches, d'orge trempé en eau du Ciel, car les levraux n'aiment gueres la graine seche.

Quant aux lapins nous en avons parlé en la garenne.

DE LA HAIRONNIERE.

L'assiette de la haironniere, & gouvernement du Hairon.

Nous avons parlé au premier Livre de quelques oyseaux étrangers & sauvages, comme Paons, Poules d'Inde, Faisans & Gelinottes,& c'est une grande curiosité de les nourrir: nous en dirons autant ou plus du Hairon, que les Latins appellent *Ardea* ou *Ardua*, parce qu'il vole haut: car en cét oyseau n'y a que dépense, sans profit, il est vray que les Princes & grands Seigneurs, qui aiment la chasse, peuvent recevoir du plaisir & contentement au vol de l'esprevier, pour la prise du hairon, l'on reçoit quelque volupté de bouche à manger de la chair du hairon, principalement de son estomach & poitrine: aussi on dit que le hairon est viande royale: mais ce plaisir coûte doublement. Posons le cas que le pere de famille & maître de nôtre Maison Rustique soit Prince ou grand Seigneur, qu'il se plaise à toute sorte de chasse, & richesse de bouche: il se pourra faire qu'il prendra quelquesfois ses plaisirs au hairon, soit pour la chasse ou pour la viande: se sera avec raison, si nous touchons quelque petit mot de la haironnie-

re : afin que nous n'omettions rien en general de tout ce qui peut être necessaire pour la beauté & perfection de nôtre Maison Rustique.

Assiette de la haironniere. Donc pour bâtir une haironniere, qui apporte non seulement plaisir, mais aussi du profit à son Seigneur, il faut considerer que le hairon est un oyseau journalier, & solitaire, assez fantasque, & qui ne fait sa demeure sinon en lieu où il se plait bien fort : qui est cause qu'en tous lieux indifferemment la haironniere ne se doit poser : mais seulement au lieu & place où l'on aura conjecturé que le hairon passant a commencé à faire quelque pose ou assiette, comme en lieu qui lui est le plus plaisant. Car la haironniere doit être bâtie pour deux occasions, *Deux occasions du bâtiment de la haironniere.* l'une pour nourrir des hairons ; afin que quand il plaira au Seigneur de chasser aux hairons, ou faire quelque banquet magnifique & somptueux, il ait des hairons à son commandement : l'autre occasion est, pour attirer les hairons passans ; car le hairon enfermé & enclos en haironniere, appelle les passans, lesquels ayant oüy la voix du hairon enfermé s'arrêtent, & font leurs nids sur le toit de la haironniere, d'où il arrive qu'ayant fait leurs œufs, incontinent on prend leurs petits pour les enfermer en la haironniere.

Concluons doncques, qu'avant que bâtir la haironniere, il faut avoir égard à la commodité du lieu, à sçavoir, si en ce lieu le hairon s'est autrefois plû, car si l'on enferme le hairon en lieu où il ne se plaise, il ne profitera point, mais mourra incontinent. Encores il faut que par le milieu de la haironniere passe quelque ruisseau d'eau courante : car le hairon est un oyseau aquatique, qui se plaît aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poissons semblables vifs.

Le bâtiment de la haironniere. Le bâtiment de la haironniere doit être tout à jour, & fermé de lattes serrées, & d'ais de fente, environ la hauteur de six toises par le bas, & bien couvert par dessus, afin que les hairons passans, puissent commodement faire leurs nids sur la haironniere.

Nourriture du hairon. Leur nourriture sera d'anguilles vives, & autres semblables poissons, quelquesfois d'entrailles, même de chair des loups & chiens, decoupées menu, & leur faut donner à manger leur saoûl, afin de les engresser pour la chasse, & pour les banquets, non pour en avoir des petits ; car peu des hairons s'adonnent à pondre en servitude.

Lieu pour voler du hairon. Ie diray en passant, que si le Seigneur pour se divertir au vol du hairon, prend quelque hairon en la haironniere, il ne doit le faire voler prés de la haironniere : mais bien loin, autrement il chasseroit les hairons, tant passans qu'enfermez ; car les passans ne voudroient plus faire leur nid sur le toit de la haironniere, & les enfermez se facheroient, & auroient crainte de semblable danger.

Singularitez du hairon. Encore que le hairon soit une viande Royale, toutesfois d'autant que c'est un oyseau aquatique, il a la chair excrementeuse, difficile à digerer, & plus dure que nul autre oyseau de riviere : rien n'est plus recommandable en luy, quant au manger, que la chair qui est à l'entour de sa poitrine ou estomach. Au surplus, l'on tient que son bec trempé quelque tems en vin fait que le vin ait vertu d'endormir & exciter le sommeil.

DE LA VENERIE, OU DE LA CHASSE.

Qu'il y a trois sortes de chasses. CHAP. XXI.

SUivant nôtre dessein, nous traiterons un petit mot de la chasse, non pas que nous voulions que nôtre pere de famille s'addonne à la chasse autrement, sinon pour se divertir quelquesfois, en tems de relache & de loisir, au lieu de dormir, ou de feneanter en sa maison.

Trois sortes de chasse. Il y a trois sortes de chasse, l'une aux poissons, l'autre aux oyseaux, la troisiéme aux bêtes à quatre pied, quels sont cerfs, chevreuls, sangliers, liévres. Et en toutes les trois sortes se pourra exercer le Seigneur de nôtre Maison Rustique, mais principalement à la chasse des bêtes à quatre pieds : car la premiere appartient aux serviteurs du fermier, qui aux jours de fêtes se doivent amuser à pécher à la ligne, ou au manequin, afin qu'ils ayent quelque regale : la chasse aux oyseaux est en quelque façon divertissante, toutesfois, si nous voulons croire Platon, elle est plutôt servile que liberale. *Le profit de la chasse aux bêtes à quatre pieds.* La chasse aux bêtes à quatre pieds, comme honnête exercice, a été receüe de tout tems, & permise selon les loix, principalement celle qui n'est point nocturne, & qui s'entreprend, non par oisiveté & pour fuïr le travail ; mais pour acquerir une plus grande promptitude, agilité, alacrité, & force de corps : quoy qu'il en soit, le maître de nôtre Maison Rustique, principalement s'il est grand Seigneur, pourra s'exercer quelquesfois, & prendre ses plaisirs, apres avoir donné ordre à toutes ses affaires, tant de Ville que de sa Maison de campagne.

La chasse ou venerie du cerf, & quels chiens sont bons pour la chasse. CHAP. XXII.

LA chasse des bêtes à quatre pieds, comme cerf, sanglier, chevreul, liévre, se fait principalement avec chiens, chevaux, & force de corps : quelquesfois, avec les cordes & filets, & quelquefois avec les toiles : mais de ces trois façons de prendre les bêtes, sont plutôt pour les laches & poultrons, que pour gens de fait, qui aiment la chasse, plus pour l'exercice du corps, & leur plaisir que pour le contentement de la bouche.

Quatre sortes de chiens de chasse. Les chiens courants, qui sont dediez à la chasse, sont de quatre sortes : quant au poil, blancs, fauves, gris, & noirs.

Change, c'est à dire ruse du cerf. Les blancs sont les meilleurs : car ils sont de haut nez, vîtes, ardans, & qui ne delaissent jamais à chasser pour chaleur qui puisse durer, sans se rompre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes : gardent mieux le change que nulle autre espece de chiens, & sont de meilleure crajance : toutesfois ils veulent être accompagnez de piqueurs, & craignent un peu l'eau, principalement en Hyver, quand le tems est froid. Ceux qui sont tout blancs, sont les meilleurs : & pareillement ceux qui sont marquetez de rouge, les autres qui sont marquetez de noir & de gris sale, tirant sur le bureau, sont de peu de valeur dont il y en a aucuns sujets à avoir les pieds gras & tendres.

Fauves. Les fauves les secondent, & sont de grand cœur, d'entreprise & de haut nez, gardans bien le change, quasi du naturel des blancs, excepté qu'ils n'endurent pas si bien les chaleurs, ny la foule des piqueurs : ils sont plus vîtes & plus ardans & ne craignent, ny les eaux, ny le froid, courent seurement & de grande hardiesse, & aiment communement le cerf sur toutes autres bêtes, & ne font cas des liévres : il est vray, qu'ils sont plus opiniâtres, & plus mal-aisés à dresser que les blancs, & de plus grande peine & travail. Les meilleurs chiens entre les fauves sont ceux qui ont le poil plus vif, tirant sur le rouge, & qui ont une tache blanche

au fond, ou cul, pareillement ceux qui ſont tous fauves : mais ceux qui tirent ſur le jaune, étans marquez de gris ou de noir, ne valent gueres, ceux qui ſont retrouſſez & herigotez ſont bons à faire les limiers. Les chiens blancs ou fauves, ne ſont bons que pour les Roys, Princes, & grands Seigneurs, non pas pour les Gentils hommes, parce qu'ils ne courent qu'au cerf, non à toutes bêtes.

Chiens gris.

Les gris courent bien toutes bétes qu'on leur voudra faire chaſſer : mais ils ne ſont ſi vites, ni ſi vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les jambes fauves, tirantes ſur le blanc, ardens & de grand cœur, ne craignans le froid, ni les eaux, courans de grand courage, & n'abandonnans jamais la bête qu'elle ne ſoit morte, il eſt vray, qu'ils craignent les chaleurs, la foule des piqueurs, le bruit des hommes, & n'ayment pas une bête qui ruſe & tournoye : mais en recompenſe il eſt impoſſible de voir courir les plus vîtes & meilleurs chiens, principalement, apres les bêtes qui tirent païs.

Chiens noirs.

Les noirs ſont puiſſans de corſage, ils ont les jambes baſſes & courtes, auſſi ne ſont ils pas vîtes, bien qu'ils ſoient de haut nés, ne craignant les eaux ni les froidures, & deſirent plus les bétes puantes, comme ſangliers, renards, & leurs ſemblabes qu'autres, parce qu'ils ne ſe ſentent pas le cœur, ni la viteſſe pour courir, & prendre les bêtes legeres. Or parce que l'on dit communement, que de toute taille bon chien, il ſe peut faire que le poil ne faſſe pas beaucoup à la bonté du chien, & qu'en toute ſorte de poil ſe trouvent de fort bons & beaux chiens, pour cette cauſe, il faut qu'un chien, de quelque poil qu'il ſoit, pour être beau & bon, ait les ſignes qui ſuivent : La tête mediocrement groſſe, plus longue que camuſe, les nazeaux gros & ouverts, les oreilles larges & de mediocre épaiſſeur, les reins courbez : le rable gros : les hanches groſſes & larges : la cuiſſe trouſſée : le jarret droit bien herpé, la queuë groſſe prés des reins, & le reſte mince juſques au bout : le poil de deſſous le ventre rude : la jambe groſſe : la pate du pied ſeche, & en forme de celle d'un renard ; les ongles gros, le derriere autant haut que le devant. Le mâle doit être court & courbe, & la lice longue.

Les ſignes d'un bon chien de chaſſe.

La marque de ces ſignes eſt telle : les nazeaux ouverts ſignifient le chien de haut nés : les reins courbez & jarret droit, marquent la viteſſe : la queuë groſſe, prés des reins, longue & deliée au bout, ſignifie la force aux reins, & que le chien a bonne haleine, le poil rude au deſſous du ventre, montre qu'il eſt penible, ne craignant point les eaux ni le froid : la jambe groſſe, le pied de renard, & les ongles gros, marquent qu'il n'a point le pied gras, & qu'il eſt fort ſur ſes membres, pour courir ſans ſe laſſer.

Les marques des ſignes du bon chien de chaſſe.

Or parce qu'il eſt fort difficile de pouvoir recouvrer à ſon aiſe tels chiens qui ſont neceſſaires pour la chaſſe, pour en avoir de beaux, il ſera bon d'avoir belle lyce, qui ſoit de bonne race, forte & bien proportionné de ſes membres, ayans le côtez & flancs grands & larges : que l'on fera couvrir par un beau chien, ayans les marques qu'avons cy-ſpecifiez, non en autre tems s'il eſt poſſible, que ſous les ſignes de Gemini & d'Aquarius : car les chiens qui naiſſent en ce tems, ne ſont ſi ſujets à la rage, & en viendra plus de mâles que de femelles. Quand la lyce ſera pleine, & qu'elle commencera à avaler ſon ventre, on ne la doit mener à la chaſſe, de crainte que ſes petits ne ſoient empéchez de profiter : on la doit ſeulement laiſſer aller par la cour & maiſon ſans l'enfermer dedans le chenil, d'autant qu'elle eſt dégoûtée. Quand les petits ſont nais qui eſt la vraye ſaiſon en Mars, Avril, & May, plûtôt que durant l'Hyver, ou pendant les grandes chaleurs, &

qu'ils commencent à voir, il faut les nourrir de lait de vache, & de chévre ou de brebis, pur & tout chaud, & ne les separer de leur mere avant deux mois : puis les nourrir jusques à l'âge de dix mois de laitages, de pain, & toutes sortes de potages, & à dix mois les nourrir au chenil comme nous dirons.

Le chenil aux chiēs de chasse. L'on doit nourrir les chiens courans ensemble, en un chenil propre & commode, afin qu'ils se connoissent & entendent : & parce que ceux qui sont nourris ensemble s'entendent & amuetent mieux que ne font les chiens amassez, & pris de divers lieux.

Nourriture des chiens de chasse. Pain. Carnage. Leur nourriture sera de pain fait d'un tiers de froment, tiers orge, & tiers de segle : d'autant qu'ainsi mêlé il les entretient frais & gras, & les garantit de plusieurs maladies : que s'il n'y avoit que du segle, il les feroit trop vuider : si du froment pur, il leur rendroit le ventre trop dur : C'est pourquoy il faut mêler l'un avec l'autre. On leur doit donner des carnages en tems d'Hyver, principalement à ceux qui sont maigres, & courant le cerf : mais à ceux qui courent le liévre, jamais, de crainte qu'ils ne s'acharnent aux grosses bêtes, & ne fassent cas des liévres, qui se mettent communément parmy le bêtail privé, pour se defaire des chiens, & lors pourroient laisser aller le liévre pour courir aprés le bêtail privé : mais les chiens qui courent le cerf ne le feroient, parce que le cerf est de plus grand vent & sentiment que le liévre, aussi sa chair leur est plus friande & delicate que nulle autre. Les meilleurs carnages, qu'on leur pourroit donner, & qui les renforceroient le plus, sont chevaux, ânes, & mulets, quant aux bœufs, vaches, & leur semblables, la chair leur est de plus mauvaise substance. Le carnage qu'on leur donne doit être premierement écorché afin qu'ils n'ayent pas la

Potages connoissance de la bête, ny de son poil ; les bons veneurs font grand cas des potages faits de chair de brebis, de chevres, de tête de bœuf, pour les chiens maigres qui courent le liévre : & il faut mêler parmy ces potages un peu de soulphre pour les échauffer.

Maladies des chiens de chasse. Le chenil doit être situé en quelque lieu bien orienté, par le milieu duquel passe un ruisseau ou fontaine : le logis des chiens sera bâty de murailles bien blanches, & planchers bien collez, de peur que les araignées, puces, punaises, & leurs semblables s'y engendrent, celuy qui les gouvernera doit être doux, aimant des chiens de nature, qu'il les nettoye soigneusement avec bouchons de paille & époussette : leur donne à menger plusieurs petites friandises, & meme promener par les bles verds, & par les prairies, tant pour les faire paître, que pour leur apprendre à courir, les faisant passer à travers les troupeaux des brebis, & autre bêtail privé afin de les y accoûtumer & faire connoître.

Pour les maladies des chiēs. Si les chiens sont malades, il faudra user des remedes suivants. Pour les poux, puces & autres vermines, desquels les chiens se chargent, principalement par les grandes chaleurs, il faut les baigner, ou laver, & bouchonner, avec decoction faite en bonne quantité, avec dix bonnes poignées de cresson sauvage, marjolaine sauvage, sauge, rômarin, rhuë, patience, & six poignées de sel, le tout bien cuit à la consomption des herbes.

Morsure de serpēs. Pour faire choir les vers, il faut détremper de la poix resine en poudre, aloës en poudre, chaux vive en poudre, soulfre vif en poudre, le tout en fiel de bœuf, & de cette liqueur frotter le lieu qui sera infecté de vers.

Si les chiens sont mordus de serpens, il faut leur faire avaler incontinent du jus tiré de la feüille de fréne, ou bien un plein verre d'une decoction faite de rhuë, boüillon blanc, menthe, genét, à laquelle on doit adjoûter le poids d'un écus de

theriaque

theriaque, par dessus la morsure appliquer aussi de la theriaque.

Quand les chiens sont mordus de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'un apres l'autre, dans une cuve pleine d'eau marine, ou au defaut d'eau marine, d'eau où l'on aura fait fondre quatre boisseaux de sel : cela les empéchera d'enrager. Et s'il arrive que vous n'y ayés donné assez soudain remede, & que le chien ait deja la rage : afin que vous preserviez les autres du même mal, serez soigneux que le chien enragé ne coure point, & le tuerez incontinent : car de donner remede à telle rage il est du tout impossible : les signes de telle rage sont la queuë levée & toute droite, la gueule fort noire, sans écume, regard triste & de travers. *Morsure de chiens, ou de loup enragez.* *Signes de la rage.*

Contre la galle, dartes, gratelles, & rongnes des chiens, il faut prendre trois livres d'huile de noix, une livre & demi d'huile de cade, deux livres de vieil oingt, trois livres de miel commun, une livre & demi de vinaigre : le tout faire boüillir ensemble, jusques à la consommation de la moitié vinaigre : puis ajoûter de la poix resine, & poix commune, de chacun deux livres & demi, cire neuve demi livre, faire le tout fondre ensemble, puis jetter les poudres suivantes, une livre & demi de soulfre, deux livres de couperose recuite, douze onces de verd de gris & en faire onguent : mais avant que les frotter de cet onguent, il les faut laver avec de l'eau & du sel.

Pour les vers des chiens, il faut leur faire breuvage d'une decoction, ou auront boüilli aluine, auronne, ratisseure de corne de cerf : ou bien leur faire avaler des pilules composées de corne de cerf, de soulfre, aloë & jus d'absynthe. *Vers.*

Quand les chiens sont foulez, frottez leur les pieds avec restreintif fait de jaunes d'œuf, jus de grenades, suye subtilemement pulverisée, le tout bien mélé ensemble, & les laissez reposer un jour entier.

Les chiens sont souvent blessez des sangliers en plusieurs parties de leur corps, & selon les lieux & endroits où ils seront blessez, il se faut gouverner pour les penser : si la playe est au ventre, & que les trippes en sortent sans en estre offensées ; il les faudra remettre premierement, puis mettre au dedans du ventre au droit du trou, une laîche de lard, & coudre la peau par dessus : mais à tous les points d'aiguille il faut noüer le filet, & couper à chaque point : autant en fera-on par toutes les blesseures qui seront aux autres lieux, y mettant toûjours quelque lardon. *Blessures des Sangliers.*

Pour les playes des chiens, le jus de la feuille de choux rouge y est un souverain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement : ou bien prenez du jus de la Nicotiane, de laquelle nous avons parlé au second Livre.

Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens, prenez une dragme de savon, d'huile de tartre, sel ammoniac, soulfre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble avec vinaigre blanc, & eau forte, & en frottez neuf matins le chancre. *Chancre d'oreilles.*

Si les chiens aprés avoir couru par les verglats & autres mauvais temps, ou nagez aux rivieres & étangs à la poursuite des bestes, sont morfondus, incontinent qu'ils seront de retour à leur chenil, il les faut chauffer & secher à un grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abbattre la fange. *Morfondures.*

Souventesfois en courant par les campagnes & rochers, ils s'écorchent les pieds : à quoi sera bon, premierement leur laver les pieds avec eau & sel, puis faire cataplasme de jaunes d'œufs battus avec vinaigre, & jus de l'herbe nommé pilofelle. *Escorcheures de pied.*

Heurtement. Si en courant ils ont esté heurtez en quelque partie de leur corps, du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu ou avec racine de grande consoulde, emplâtre de melilot, huile rosat, autant d'un que d'autre, & avant qu'appliquer l'emplâtre oster le poil du lieu où sera la douleur.

Difficulté d'uriner. Pour faire pisser les chiens, faites leur boire d'une decoction faite en vin blanc, de mauves, guimauves, racines de fenoüil, & de ronces.

Mal d'oreilles. Si les chiens ont mal dedans les oreilles, instillez y verjus mélé avec eau de chevrefeuil, & coninuez cela par trois ou quatre matinées.

Voyez plus amplement de la nature, mœurs, differences, & maladies des chiens, au premier livre, chapitre du chenil.

Comme il faut façonner les jeunes chiens pour la chasse.

CHAP. XXIII.

CE n'est assez d'avoir un nombre de bons & beaux chiens, qui ayent les marques de bonté & de beauté que nous avons dit, encore il est besoin de les dresser & façonner pour la chassé. Il faudra donc que leur gouverneur en premier lieu leur fasse entendre le son du cors, à nager & accoûtumer à l'eau, afin qu'ils soient plus prompts & adroits à poursuivre la beste, s'il arrive qu'elle se sauve dans les rivieres courantes, ou étang, puis aprés le mener une fois la semaine pour le plus aux champs; non pas toutesfois avant l'âge de seize ou dix-huit mois; car avant ce temps ils ne sont du tout renforcez, ny asseuré de leurs membres. Sur tout il faut bien regarder à qu'elle chasse on les veut addonner, soit à courir le cerf, ou la biche, ou le sanglier, ou le liévre; car telle beste que vous leur ferez courir la premiere fois, de telle leur en souviendra toûjours, principalement si vous leur en donnés la curée.

Il ne les faut faire courir au matin s'il est possible, parce que s'ils ont accoûtumé la fraîcheur du matin, & viennent à courir sur le haut du jour, ayant senti la chaleur du Soleil, ne voudront plus chasser.

L'on ne doit dresser les jeunes chiens dedans les toiles, parce que la beste ne fait que tournoyer, & par ainsi peut estre veuë de tous costez, & à toutes heures; & si on les fait courir aprés hors des toiles, & que la beste s'éloigne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroient incontinent.

Pour le meilleur il sera, afin de les mieux façonner & dresser, de mettre les jeunes tous ensemble avec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut connoistre le cerf, & sçavoir son gîte, avant que le courir.

CHAP. XXIV.

La chasse appartient aux grands Seigneurs. LEs Roys, Prinnces, & grands Seigneurs, à qui il appartient la chasse du cerf, non à d'autres, n'ont coûtume de courir le cerf, avant qu'ils ayent entendu de leur Veneur, quel est le cerf, jeune ou vieil, beau, grand, & qui merite d'estre chassé, puis où est le gîte du cerf.

Les signes & âge du cerf. Or le Veneur connoistra l'âge & la beauté du cerf, par le jugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portées, des fumées, des alleures, des abbatuës & foulcures, & des frayeures.

Forme du pied. La sole du pied grande & large, le talon gros & large, la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied large & ouverte, la jambe large, les os gros courts, & point tranchans, la pince ronde & grosse, sont les marques d'un cerf vieux. Plus les vieux cerfs en leurs allures ne passent jamais le pied de derriere *Biche.* outre celuy de devant, mais demeurent à prés de quatre doigts pour le moins:

ce

ce que ne font pas les jeunes cerfs, car en leurs alleures le pied de derriere outre-passe celuy de devant, comme fait une mule, qui va l'amble. La biche a le pied long, étroit & creux avec petits os tranchans.

Les fumées, c'est à dire les crottes & excremens des cerfs, ne sont semblables en tout tems, car les unes sont formées, les autres en torches, les autres en plateaux : au mois d'Avril & May, les vieux cerfs jettent leurs fumées en plateaux; & si elles sont larges, grosses, épaisses, c'est signe qu'ils sont cerfs de dix corps, c'est à dire de dix petites cornes sortans du marrin. Au mois de Iuin & Iuillet, ils rendent leurs fumées en grosses torches bien molles : toutesfois il y en a quelques-uns qui les jettent encores en plateaux jusques à la my Iuin. Et depuis la my-Iuillet jusques à la my-d'Aoûť, leurs fumées sont formées, grosses, longues & noüées, bien martelées, ointes ou dorées: voilà comme l'on pourra distinguer les cerfs de dix corps d'avec les vieux. *Fumées du chef.*

Les portées du cerf sont dites, quand le cerf passe par un bois branchu & heurte avec sa tête aux branches des arbres, d'où il arrive que si la tête du cerf est haute & large, les portées seront peu larges; or la connoissance que peut avoir le Veneur des portées, n'est sinon que depuis Iuillet jusques en Mars; car les autres quatre mois, à sçavoir, Mars, Avril, May & Iuin, les cerfs muënt, & jettent leurs têtes, c'est à dire leurs cornes, il est vray qu'ils commencent dés les mois d'Avril, à pousser bosses nouvelles : & comme le Soleil haussera, & que le viandis croîtra & durcira, aussi leur tête croîtra & augmentera : & dés la moitié de Iuin, leurs têtes seront semées, de ce qu'elles doivent porter toute l'année, pourveu qu'ils soient en bons païs de gaignages, & n'ayent point d'ennuy. Des cornettes de leur tête on pourra juger semblablement de leur âge; car au premier an, ils n'ont encore tête, au second ils ont leurs premieres têtes, que l'on appelle dagues; au troisiéme, quatriéme, six ou huit cornettes; au quatriéme, huit ou dix cornettes; au cinquiéme, dix ou douze, au sixiéme, douze, quatorze ou seize; au septiéme, leurs têtes sont marquées & semées de tout ce qu'elles porteront jamais, & ne multiplient plus sinon en grosseur; on connoîtra toutesfois toûjours les vieux, quand ils ont le tour de la meule large & gros, la perche grosse, bien prunie, & bien perlée, droite, têtes larges, & ouvertes plûtôt que roüées. *En quel tems les cerfs muët les cornes.* *Iugement de l'âge du cerf par leurs cornes.* *Tête de cerf.*

Par les marches le Veneur pourra juger si le cerf est grand & long, & s'il courra longuement devant les chiens; car tous cerfs qui ont longues marches courent plus longuement que ceux qui les ont courtes, & vont plus vites, & sont plus legers, & de meulleure haleine.

L'on connoît si le cerf est haut des jambes, & semblablement de quelle grosseur & épaisseur est son corps, en regardant l'endroit par où il est entré au fort, aux fougeres & menus bois, lesquels il aura laissez entre ses jambes, car de quelle hauteur il les aura abattus avec le ventre, de telle hauteur de jambes doit être jugé. La grosseur du corps s'apperçoit aux deux côtez, là où son corps aura touché, car il aura brisé & rompu les branches seches des deux côtez : & par là vous pourrez mesurer sa grosseur. *Abateures, & foulûres du cerf.*

Quant au frayoir, les cerfs tant plus ils sont vieux, tant plûtôt vont frayer, & encores aux gros arbres; c'est pourquoy, quand le veneur verra que les branches de l'árbre seront hurtées & rompuës : alors on connoîtra la hauteur & largeur de la tête du cerf, bien que ses signes soient fort obscurs.

Au surplus, il se peut faire que le Veneur par les signes cy-dessus décrits, ait

Connoissance du lieu où se retire le cerf.

la connoissance de l'âge & beauté du cerf : mais soit encore ignorant & incertain de son gîte & lieu où il le puisse détourner ; c'est pourquoy pour en être assuré, il faut qu'il ait un limier qui soit fort bon explorateur, & ait l'odorat & sentiment fort requis, afin de pouvoir plus facilement sentir la trasse & voye du cerf : & cependant le veneur ne doit être ignorant des lieux en general, esquels le cerf se retire, lesquels sont divers, selon les mois de l'an, car les cerfs changent de lieu & viandes tous les mois, selon que le Soleil hausse. A cette cause, au mois de Novembre faut chercher les cerfs aux brandes & bruyeres, desquels ils vont manger les pointes & fleurs, pour se remettre en nature aprés le rut. En Decembre ils se retirent au profond des forests, pour avoir l'abry des vents froids, neiges & verglats. En Janvier, font leurs assiettes aux aîles des forests, & vont aux gaignages, aux bleds verts, comme segles, & autres lieux semblables. En Fevrier & Mars, parce qu'ils muent & jettent leurs têtes, se mussent aux buissons, esquels ils demeurent tout le mois d'Avril & May. En Juin & Juillet ils vont aux taillis & aux grains, & alors ils sont en leurs grande venaison : ils vont aussi à l'eau à cause de la secheresse tres-grande qui les altere, & aussi de la grande chaleur & secheresse, qui oste la rosée & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laissent leurs buissons & vont au rut, & alors n'ont point de lieu, ny de viands certain; parce qu'ils suivent les voyes & routes par où les biches auront passé, mettant le nez en terre pour en sentir : sans regarder, n'éventer, s'il y a point quelqu'un caché pour leur nuire : & vont aussi tost le jour que la nuit, étant si enragez du rut, qu'ils pensent, qu'il n'y ait rien qui leur puisse nuire, & vivent de peu de chose ; car ils vivent seulement de ce qu'ils trouvent devant eux, en suivant les routes par où la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leurs aident à faire pisser la suif ; c'est pourquoy en telle saison sont fort aisé à tuër, si la venaison en étoit bonne.

Le cerf change de lieu tous les mois.

Le rut de cerf.

Connoissance du gîte du cerf.

Voilà comme le Veneur pourra estre enseigné des lieux en general, où se retire le cerf, afin qu'il ne le cherche autre part, où il n'a accoûtumé de faire sa demeure. Or aprés que par les moyens qu'avons décrits, il sera asseuré du lieu, ne luy restera plus que de sçavoir le gîte particulier, & pour en faire soigneuse recherche, il faudra que de bon matin il se transporte au lieu où il connoîtra estre la retraite du cerf pour l'heure & temps present, comme nous avons declaré, & avec soy menera son limier de mut pour en sentir la trasse, luy ayant abreuvé les nazeaux de fort bon vinaigre, afin qu'il ait meilleur sentiment. Nous avons pris indice par les autres enseignemens specifiez, sçavoir des foulées du cerf, des portées, des fumées, des alleures, des abatures, & du frayoir qu'il pourra rencontrer en son chemin : bien que le Veneur en cét endroit se doit gouverner selon la diversité du lieu où il fait la recherche ; car autre ruse de trouver le gîte du cerf doit être observée aux taillis, aux gaignages, aux bois de haute fustaye, qui se doit plûtôt connoître par l'experience & pratique de la chasse, que par les écrits qu'on en pourroit faire aussi pour éviter prolixité je n'en parlerai plus outre.

Comme il faut courir le Cerf. CHAP. XXV.

LE Veneur aprés une longue recherche, ayant eu la connoissance tant du cerf que de son gîte, viendra faire rapport au Roy, ou, à son Seigneur (car nous avons dit, que la chasse du cerf appartient aux Rois, Princes, & grands Seigneurs) de sa diligence, lui presentant les fumées du cerf qu'il aura détourné, & racontant tous les signes & indices du cerf qu'il aura vû : & le Seigneur

pourra

pourra choisir l'heure & le jour pour aller à la chasse du cerf, au lieu qui aura été dénoncé par le veneur.

Trois sortes de chiens, limiers & muns & de relais

Le jour nommé, il faudra que les piqueurs se tiennent prêts pour partir de bon matin, ayant avec eux leur guide, chiens, tant limiers, courans, que de relais, & tout leur équipage étant venus au lieu, feront encore une exacte recherche du gîte du cerf, tant avec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inventer avant que de donner assiette aux chiens, tant courans que de relais.

Chien mut qui ne dit mot & suit la trace du cerf.

Le cerf apperçû par le piqueur, ou pressenti par le chien mut, il faudra alors asseoir leur relais en trois ou quatre stations & lieux certains, afin que les chiens de relais puissent secourir ceux qui seront las de courir, ou auront perdu les erres du cerf, & bailler nouvelle chasse à la beste. Et tels chiens de relais seront disposez par bandes, qu'au défaut des premiers, en les lâchant pour courir; la derniere bande soit des plus forts, habiles, & cruels chiens, & lesquels poursui vront le cerf, non par derriere, comme les autres, mais par devant avec grand courage & animosité.

Chiens de relais sont chiens qui se repotent pour courir aprés que les autres seront las

Assiette des chiens de relais.

Le relais assis aux lieux que l'on connoîtra être le plus commode, il faudra découpler les chiens courans pour courir, selon le lieu où le cerf aura été vû.

brisées.

Les piqueurs de la mûte seconderont les chiens courans, & sonneront du corps pour leur donner courage, en jettant les brisées, c'est à dire rameaux d'arbre; coupez sur les voyes du cerf, pour empécher sa vitesse à courir, si d'avanture le veneur ne les avoit déja jettez dés la veille, alors qu'il fit la recherche du gîte du cerf, ou les piqueurs avant que de découpler & lâcher les chiens courans: cependant s'il arrive que le cerf en courant vint à passer prés du relais, le piqueur qui est garde de ce relais, doit prendre garde si le cerf n'est point poursuivi de quelques chiens de la mûte, & alors il doit incontinent découpler une bande de son relais, sonnant & buchant toûjours, en jettant des brisées par où le cerf passera: mais s'il voit que les chiens de la mûte n'y soient pas, & qu'il n'entende point le cors de la chasse, il ne doit pas relâcher: mais marquer le chemin que le cerf tiendra pour en faire son rapport à la mûte, afin de sçavoir si c'est le cerf que l'on poursuit, ou un autre: parce qu'il se peut lancer quelqu'autre cerf d'effroy au bruit de la mûte & des piqueurs.

Cependant les piqueurs de la mûte doivent toûjours seconder & côtoyer les chiens, pour les bien amener, & lever les défauts, s'il arrive qu'ils soient transportez hors des erres, & ne suivent pas le droit.

Ruses du cerf.

Il faut aussi qu'ils se donnent garde des ruses du cerf, lequel quand il se voit chassé de prés des chiens, tâche à se défaire d'eux, & leur donner le change en plusieurs manieres.

Malice du cerf.

Car quelquesfois il va chercher les cavernes des autres bêtes, & se cache dedans & laisse passer les chiens outre, lesquels n'en peuvent avoir le vent ny le sentiment, à cause qu'il met les quatre pieds sous son ventre, & tire son haleine à la fraicheur & humidité de la terre: aussi a-t'il cette malice de nature, qu'il connoit que les chiens ont plus grands sentiment de son haleine & de ses pieds, que des autres parties de son corps, pour obvier à cette ruse, il faut avoir jetté force brisées aux entrées des forts par où le cerf passera, afin que l'on puisse trouver ses dernieres erres & brisées, lesquelles enseigneront de bien prés le lieu ou il sera caché.

Quelquesfois quand le cerf voit que les chiens le chassent, & qu'il ne se peut défaire d'eux, il va de fort en fort chercher les repaires des autres biches & petit cerfs, & se met en leur compagnie, même quelquesfois les emmene,

&

& fait fuïr avec luy l'espace d'une heure ou plus de chemin : puis il les abandonne, & tâche de s'échapper d'eux par les chemins. Et s'il arrive que ses ruses soient découvertes par l'exquis sentiment des chiens,& sagacité des Veneurs, il retourne par son premier sentier, pour rompre ses premieres traces, afin de tromper les chiens : puis entre en quelque grand chemin, qu'il suit si longuement que ses forces pourront porter. Pour empêcher telles ruses, les piqueurs doivent regarder quand le cerf sera accompagné d'autres bestes, & qu'il fuïra avec elles, afin d'animer lex vieux chiens de la mûte à poursuivre le cerf, se tenant prés d'eux pour les secourir & aider, & si le cerf a pris le grand chemin, pour oster tout sentiment de soy aux chiens (car c'est chose assurée que par les grands chemins toutes sortes d'animaux y passent, qui mettent la terre en poudre, de telle sorte que par là où le cerf passe la poudre coule, & couvre soudainement la marche du pied, là où touche l'ongle (les piqueurs doivent regarder s'ils ne connoistront point quelque trace du cerf, & alors ils jetteront des brisées à force, & exciteront leurs chiens, leur crians : *Voyle cy hourvary.*

Aussi il arrive quelquesfois que les cerfs passent au travers du brulis, ou les chiens n'en peuvent avoir aucun sentiment, parce que la senteur du feu est plus grande que celle du cerf, même les chiens cessent quelquefois de courir, ayant inspiré par les nazeaux cette mauvaise odeur : alors il faudra que les piqueurs se dévoyent quelque peu de leur chemin avec leurs chiens, puis quand ils seront passez outre, qu'ils redressent leurs chiens en leur donnant courage.

Quelquesfois le cerf va à l'encontre du vent, afin que son haleine soit dissipée, & ne vienne jusqu'au sentiment des chiens, afin qu'ils puissent entendre la voix des chiens, afin qu'ils les poursuivent : il faut que les piqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outre cela, il y a des cerfs, lesquels au partir de la reposée font les rompus, se jettant sur le ventre devant les piqueurs, & se montrent pour estre relancez par les chiens, comme s'ils étoient las & mal menez : telles ruses le jugent fort malicieux, & de grande haleine pour courir longuement devant les chiens se fiant en leur force : dequoy il faudra que les piqueurs se donnent garde, afin qu'ils puissent discerner les ruses du cerf,car il feint quelquesfois estre mal mené, & ne l'est pas toutesfois.

Signes du cerf mal mené. Les signes du cerf mal mené sont tels, si en fuyant devant les chiens il n'entend & ne void personne, s'il baisse la teste mettant le nez prés de terre, bronche & chancelle, feignant les jambes : puis s'il voit quelque homme en sursaut, il leve la tête,& fait de grands bons, pour donner à connoistre qu'il est encore fort & vigoureux : s'il a la gueule noire & seche, sans écume, & la langue retirée au dedans : si en cheminant il ferme l'ongle, comme s'il estoit d'asseurance, puis tout soudain il s'efforce & l'ouvre, faisant de grandes glissées, donnant des os en terre le plus souvent, & suit communement les roûtes & chemins,même s'il trouve quelque haye, il va tout du long pour chercher une sortie à passer qu'il n'a la force & vigueur de sauter par dessus.

Le cerf mal mené. Or aprés longue course, ruses & evasions, quand le cerf est las & mal mené, & qu'il ne peut resister, ayant perdu tout espoir, il laisse les taillis & forests, & prend sa fuite aux lieux champestres, ou aux gaignages & villages prochains, ou se jette en quelques rivieres & étangs : d'où il arrive qu'il se défait des chiens courans, car aux lieux champestres & campagnes, le sentiment

des traces du cerf eſt fort petit : & quant aux rivieres & eſtangs,il a cette ruſe de deſcendre plutôt ſelon le cours des rivieres que de remonter, pour ôter le ſentiment de ſoy aux chiens.

Les piqueurs donneront ordre à telles evaſions du cerf : car s'il a pris ſa fuite en quelque lieu champêtre, ils obſerveront diligemment à vûë d'œil les traces du cerf, & avec ſon du cors rejouiront & exciteront leurs chiens à la nouvelle courſe. Si le cerf eſt precipité dans l'eau, ſoit ou pour ſe rafraichir, ou pour le dernier refuge de ſa vie, les Veneurs regarderont par quel lieu le cerf ſera entré dans l'eau, & là jetteront force briſées, & attendront le cerf au paſſage : & s'ils voyent qu'il ne ſorte point de l'eau,doivent faire entrer leurs chiens en l'eau : ou bien s'ils ont crainte de les morfondre,envoyer querir un bâteau:ou bien s'ils ſçavent nager,ſe dépoüiller tout nuds & entrer en l'eau,ayans une dague en l'une de leurs mains pour le tuër : ne le doivent pas toutesfois aſſaillir ſinon en lieu profond, parce que ſi le cerf prenoit terre, il pourroit bleſſer de ſa tête l'un d'eux: mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au ſurplus, il faut uſer de grande prudence à pourſuivre le cerf qui rend les abois(c'eſt à dire,quand le cerf n'en peut plus,& eſtant hors de tout eſpoir de ſa vie, il ſouffre que les chiens l'abayent) car alors il eſt dangereux, & frape de ſes cornes les chaſſeurs qu'il peut rencontrer:c'eſt pourquoy l'on dit : *Au cerf la biere, & au ſanglier le Barbier.* C'eſt pourquoy il faut aller ſagement aux abois du cerf, & ne ſe haſarder trop. *Rendre les abois.* *Au cerf la biere, au ſanglier le barbier.*

Quand le cerf ſera pris, celuy qui aura fait le coup doit ſonner la retraite, afin d'aſſembler les compagnons chaſſeurs & les chiens ; & aprés avoir preſenté le pied droit du cerf au Roy, ou à ſon Seigneur,mettre le cerf en pieces ſelon qu'il entendra. Il ne faut cependant qu'il oublie d'en faire curée aux chiens,pour leur donner ſouvenance de la chaſſe : au limier, c'eſt à dire, à celuy qui aura par ſon ſentiment enſeigné le gîte du cerf, ſera preſent de la tête & du cœur, comme droit à luy dû : aux autres donnera le col & la cervelle du cerf, ou pour le mieux prendrez du pain & le découperez par petits morceaux en une poële avec fromage, & tremperez le tout avec le ſang tout chaud du cerf,& mettrez la curée deſſus le cuir du cerf: eſtendu ſur l'herbe, & cependant on ſonnera du cors pour réjoüir les chiens. *Le cerf tuë.* *Curée aux chiens.*

L'on a coûtume encores, aprés cette premiere curée, d'en faire une autre avec les entrailles du cerf toutes entieres, que le maître veneur jette aux chiens, aprés leur en avoir fait la fête, les tenant haut élevées; & cependant que les chiens devoreront les entrailles, on les réjoüit avec les cors.

Le profit que l'on peut avoir à la priſe du Cerf.

CHAP. XXVI.

ENcore que la chaſſe tant du cerf que des autres bêtes ſauvages, ſe faſſe & entreprenne par les grands Seigneurs plutôt pour un exercice du corps & recreation d'eſprit, que pour autre attente, toutesfois la priſe du cerf n'eſt ſans profit : lequel je trouve être double,l'une pour la viande,l'autre pour les remedes que l'on peut tirer de ſes membres.

Quant à la viande, la chair de cerf n'eſt pas des meilleures, ſi ce n'eſt de la partie que nous appellons vulgairement fimier : car pour parler en general, à la verité, la chair du cerf eſt fort dure, de mauvais ſuc, melancolique, difficile à cuire en l'eſtomach, & facile à exciter pluſieurs grandes maladies. Il eſt vray, que pluſieurs grandes Dames ayans opinion que la chair du cerf mangée *Cerf n'eſt ſujet à fievre.*

souvent exemptoit les personnes de tout danger de fievres: d'autant que cette bête n'y est pas sujette,& tous les matins à leur lever, avoient coûtume de goûter de la chair de cerf: toutesfois qui sera soigneux de sa santé ne doit goûter de cette chair, si elle n'est d'un tendre faon,& jeune bichot que l'on fait servir le plus souvent aux tables des Princes & grands Seigneurs.

Les remedes que l'on peut tirer du cerf sont infinis.

Os du cœur du cerf. L'on trouve un os dans le cœur du cerf (encore que quelques-uns pensent que cela soit faux) qui est singulier pour les défaillances, tremblemens, palpitations, & autres affections du cœur, venins, poisons, & dangers de peste: même pour les difficiles accouchemens.

Sang du cerf. Le sang de cerf fricassé dans une poële, & mis aux clysteres, guerit les dissenteries, & arrête le flux de ventre: bû avec du vin est souverain contre les poisons.

Verge du cerf. Le membre genital du cerf, lavé diligemment en eau, l'eau où il sera lavé, bûë incontinent appaise les douleurs de colique, & l'urine retenuë, si on le fait tremper en du vinaigre 24. heures, puis on le desseche & on le met en poudre: le poids d'un écu de cette poudre bû avec eau de plantin appaise le flux de sang, *Pleuresie.* & le flux de ventre. Pareillement desseché & pulverisé peut être mêlé aux remedes qui sont propres pour exciter aux choses venerées. L'on s'en peut servir en la pleuresie,& contre les morsures du serpent, si on en use seul, ou mêlé avec choses *Colique.* qui sont propres à telles affections.

La corne du cerf brûlée & mise en poudre, prise avec du miel fait mourir les vers, qui est un signe que la corne du cerf a vertu contre le venin, non moindre que la licorne.

Les cornes tendres d'un jeune cerf découpées par petits morceaux mises dedans un pot de terre plombé bien bouché d'argille, puis mis dans un four chaud jusques à tant qu'elles soient dessechées (& peuvent être mises en poudre, en y ajoûtant poivre & mirrhe) rendent une poudre qui est singuliere contre les douleurs de colique qui est prise avec d'excellent vin.

La moële & suif du cerf sont propres à faire des linimens & cataplâmes pour les goutes froides, & tumeurs dures & difficiles à amollir.

LA CHASSE DU SANGLIER.

En quel temps il faut chasser le Sanglier, & marques du bon Sanglier.

CHAP. XXVII.

Chasse du sanglier dangereuse. LA chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du cerf, parce que le Sanglier ne craint point les chiens: mais les attend, & souvent luy même les poursuit jusques dans leur meute pour les tailler & mettre en pieces avec ses dents, desquelles la morsure, principalement au travers du corps, *Morsure* est presque incurable. C'est pourquoy, le bon Veneur fait estime de ses chiens pour courir le cerf, le chevreul,& le liévre, ne doit jamais faire chasser le sanglier à ses chiens courans, plutôt à quelque meute de matins, desquels le sanglier est le vray gibier, ou pour le meilleur, trouver moyen de le prendre avec les toiles, ou tuër avec l'épieu & l'épée, comme nous dirons.

Quoy qu'il en soit, tous sangliers ne meritent d'être chassez: mais seulement ceux qui n'ont passé l'âge de quatre ans, encore qu'ils soient beaux, gros,& gras, car aprés quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Et il ne les faut chasser en tout tems: mais alors qu'ils sont en leur saison & venaison; à sçavoir depuis la my-Septembre jusques en Decembre qu'ils

vont

vont au rut:bien qu'en Avril & May ils sont plus aisez à mettre aux toiles qu'en autre saison, parce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre tems, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes,qui leur émouvent le sang,font monter les fumées au cerveau,ce qui les endort : aussi que le Printems leur renouvelle le sang, qui est cause de leur grand repos. *Sanglier dormans.*

Le Veneur donc connoîtra la beauté du sanglier, & qui meritera être chassé par ces signes, à sçavoir aux traces, boutils, soüil, & lesses. *Signes de chasser le Sanglier.*

Les formes de traces grandes & larges, les prises de la trace de devant rondes & grosses : les coupans des côtez des traces usez, sans se montrer tranchans : le talon large, les gardes grosses & ouvertes, desquels il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche : toutes ces choses marquent le sanglier beau & grand. Pareillement les traces du derriere plus larges que celles du devant, & dénotent la grosseur des entre-cuisses. Les rides qui sont entre les gardes & le talon, si elles se forment en la terre elles démontrent ses marches grandes & longues. La trace de sa marche est profonde & large, & montre aussi sa pesanteur.

Les boutis du sanglier profondes & larges, donnent témoignage de sa grosseur & longueur de sa hure.

Le soüil du sanglier, long, large & grand, dénote un grand sanglier, ou bien au partir du soüil, on le pourra connoître aux entrées de force aux feuilles & aux herbes où le soüil touchera ; parce qu'alors qu'il en sort il emporte la boue & fange sur icelui, laquelle marque les feuilles en entrant dedans, par lesquelles on peut juger sa hauteur & grosseur, ou bien il arrive souvent qu'aprés que le sanglier s'est soüillé, il se va froter contre un arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est à dire,fiantes du sanglier, grosses & longues,montrent la grandeur du sanglier bien que le veneur ne les doit point apporter à l'assemblée : mais luy doit suffire de les regarder aux lieux, où il les trouvera.

Du sanglier, pourceau privé, mâle & femelle sanglier, & de sa demeure.

CHAP. XXVIII.

LA difference d'entre les sangliers & porceaux privez est telle. Les sangliers en leur allûre, mettent toûjours la trace de derriere dedans celle de devant, ou bien prés, & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquels ils élargissent par dehors : les porceaux privez en marchant ouvrent les ongles de devant, appuyant plus du talon que de la pince, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de devant,& le dessous de la sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la trace, comme fait celle du sanglier. Pareillement le sanglier fait des boutis plus profonds,à cause qu'il a la hure plus longue; & quand il arrive dedans les champs semez,il suit d'ordinaire un rayon,nazillant tout le long d'un seillon, tant qu'il soit au bout : ce que ne fait le pourceau privé,car il ne fait ses boutis tant profonds,& ne les suit pas comme fait le sanglier : mais en fait un en un endroit, l'autre plus loin en traversant les seillons,sans que les boutis s'entretiennent l'un avec l'autre. De plus, quand les sangliers vont au grain,ils abattent les bleds tout en rond,les porceaux privez non. Le sanglier a cette proprieté, qu'il ne devient jamais ladre comme un porc privé. *Differences entre les sangliers & porceaux privez.*

La difference d'entre le mâle sanglier, & la femelle est telle : le mâle élargit plus les jambes du derriere en marchant que la femelle, & communément met la *Difference entre le mâle sanglier & la femelle.*

trace de derriere sur le bord de devant par dehors, à cause des autres cuisses, & des sujettes qui leur font élargir les jambes de derriere, ce que les femelles ne font pas; car elles sont vuides entre les cuisses, ce qui les fait marcher plus étroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'un sanglier, & a les ongles plus longs & aigus devant, & plus ouverts, les traces & soles de derriere plus étroites que celles du mâle. Le mâle à grande peine crie-t-il quand on le tuë, s'il est grand; mais la femelle se fait bien oüir.

Demeure du sanglier. *Le Sanglier n'est qu'un hôte.* Le sanglier n'a point de demeure certaine, aussi on dit qu'il n'est qu'un hôte, parce qu'il ne fait que courir de forêt en forêts & de bois à autre: toutesfois il se delecte fort de demeurer au païs & lieu où il a été né: tellement que s'il est chassé par les chiens en quelque buisson ou forêt, il fuira toûjours sans s'arrêter, jusqu'à ce qu'il soit au païs où il a été né, duquel il étoit venu, là où il estime sa sauvegarde, & le refuge de sa force; on le trouve aussi le plus souvent en païs où il y a de la noizille, & de la faine; car il se nourrit de telle pâture plus que de gland.

La prise du sanglier. CHAP. XXIX.

Chasse du sanglier. *Sangliers meurtriers des chiens.* QVant à la chasse du sanglier, il faut plutôt plus d'hommes que de chiens, parce que les sangliers sont vrais meurtriers de chiens: l'on peut toutesfois user des chiens, mais avec telle prudence, que les piqueurs soient toûjours mêlez parmy eux, en prenant le sanglier le plus fort qu'ils pourront: quand il se voit chargé de chiens & de piqueurs, d'abord qu'ils le pressent fort, il s'étonne & perd le cœur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, il est contraint de fuïr & tirer païs. Il faut aussi alors lâcher quelques chiens de relais, non des jeunes, mais des plus vieux & prudents, afin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au sanglier, & ne faut craindre qu'il donne le change, on use de quelque ruse, d'autant qu'il est pesant, & que les chiens le suivent de prés. Or quand aprés longue course, les piqueurs voyent que le sanglier rend les abais (ce qu'il ne fait qu'il ne soit grandement forcé) ils doivent incontinent le plus secretement qu'ils pourront l'environner, & aller tout d'une course droit à luy: tenant l'épée en la main, & ne faillir de le tuër: ne faut-pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse: car ils donneroient dedans la hure: mais faut qu'ils levent la main haute, & frappent des coups d'épées en plongeant, se donnant garde de fraper le sanglier du côté de leur cheval, plutôt de l'autre côté, car du côté que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tuëroit ou blesseroit leur cheval. C'est une chose certaine que si on met des coliers chargez de sonnettes au col des chiens courans, quand ils courent le sanglier, il ne les tuë pas aussi tôt: mais il s'enfuira devant eux sans tenir les abais.

Le profit que peut apporter la prise du Sanglier. CHAP. XXX.

Chair du sanglier. OR le profit de la prise du Sanglier est double, comme de celle du cerf: l'un quant à la viande, l'autre quant aux remedes esquels on le peut faire servir.

Quant à la viande, la chair du sanglier est meilleure sans comparaison que celle du cerf: je m'en rapporte aux magnifiques banquets des anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair du sanglier, qu'ils les servoient tous entiers sur la table. Les Princes & grands Seigneurs de nôtre tems la prisent beaucoup, & sur tout la hure du sanglier, qui est estimée une viande delicate & exquise: l'on tient aussi grand conte des tendres & jeunes sangliers, qu'on appelle

marquassins, aux festins & banquets d'Hyver : Au vray dire, la chair du sanglier nourrit beaucoup, & engendre quantité de bon sang : qui est cause que les Medecins en font cas, principalement, de celle qui est du sanglier qui aura esté pris à la chasse.

Quant aux remedes, l'urine du sanglier a plusieurs vertus:il faut prendre la vessie du sanglier, où il y ait encore quelque quantité d'urine, & parmy cette urine mêler quelque peu d'huile, puis pendre cette vessie à la fumée de la cheminée, & l'y laisser jusques à tant que l'urine qui est dedans la vessie, acquiere une épaisseur & consistance de miel, cela fait, il la faut garder soigneusement en sa vessie, pour en user à froter le nombril, tempes, & nazeaux des petits enfans qui sont tourmentez des vers, ce que certainement j'ay experimenté avec heureuse yssuë plusieurs fois. Cette urine même ainsi preparée, rompt le calcul de la vessie, principalement si on en boit quelque peu, son fiel vaut pareillement contre la gravelle & calcul. *Proprietés de l'urine de Sanglier*

DE LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaisir de la chasse du liévre, & des chiens qui y sont necessaires.

CHAP. XXXI.

LA chasse du lievre est plus plaisante, de plus grand esprit, & de moindre frais, non seulement pour les Gentilshommes, mais pour toutes gens d'état, que de nulle autre bête : d'autant qu'elle apporte mille petits plaisirs à toutes heures & à petits frais, sans être en danger de plusieurs inconveniens lesquels encourent ceux qui chassent au cerf, ou sanglier : joint que l'on ne pourroit que recevoir grand contentement & plaisir, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, & les ruses desquels il use pour se defaire & sauver des chiens qui le poursuivent. Nous permettons doncques telle chasse à nôtre pere de famille, même voulons qu'il s'y exerce le plus souvent qu'il pourra, car elle ne luy pourroit apporter que plaisir & profit. *La chasse du liévre plus plaisante que toute autre.*

Or, parce que cette chasse se doit conduire à force de chiens, le Gentilhomme qui en veut faire état, & qui a une jeune meute de chiens à dresser, doit observer deux choses, à les bien façonner. La premiere, que du commencement il les accoûtume d'être découplez, & de courir en toute sorte de païs, à sçavoir aux pleines, aux bois, taillis, bocages : car autrement, si vous leur accoûtumez au commencement, de chasser en un lieu seulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & champs: mais iront chercher les bois ou taillis où ils auront accoûtumé d'avoir plaisir, & trouver les lievres : L'autre est, qu'il ne faut jamais dresser les chiens à chasser les matinées, à cause de la rosée & fraicheur de la terre : mais sur le haut du jour ; car si vous leur accoûtumez les fraicheurs, & qu'aprés vous les vouliez faire chasser sur le haut du jour, & qu'ils sentissent la chaleur ou petit vent, ils ne voudroient aprés chasser ny quester. *Dresser les chiens à la chasse du liévre*

Donc la saison pour dresser les jeunes chiens à la chasse du lievre, est depuis Septembre jusques en Decembre, parce que le tems est lors temperé, & que les jeunes lievres sont sots & fort foibles de corps, ne sçachans faire encore leurs ruses & malices : de fait, qu'ils se font relancer plusieurs fois devant les chiens, lesquels y prennent plaisir, & se dressent mieux qu'ils ne feroient, s'ils fuyoient & s'éloignoient d'eux.

terrier : le furet les étrangle là dedans, à raison de quoy il sont cause de la longue attente que font les chasseurs.

DE LA CHASSE AUX OYSEAUX.

Que les Anciens n'ont tenu conte de la chasse aux oyseaux.

CHAP. XLI.

LA chasse aux oyseaux n'a pas été approuvé, ni reçûë des Anciens, pour le peu d'exercice qui y est; parce qu'ils ne se soucioient de chasser, où le corps ne prit quelque exercice pour être rendu par aprés plus dispos, & plus propre à traiter des choses de plus grande importance, aussi nous ne trouvons aucune mention faite de la chasse aux oyseaux dans les livres des Anciens, comme d'Aristote ou de Pline, qui semble par ses écrits n'avoir rien ignoré, ni même de la fauconnerie, qui est une chasse d'oyseaux la plus noble de toutes. Pour cela les hommes de nôtre tems n'ont laissé à mettre en usage plusieurs manieres de chasser aux oyseaux, comme avec oyseau de proye, qui est la plus excellente de toutes, aux rets, aux filets, à la tonnelle, au feu, au lac, à la glu, à l'arbalête, à l'arc, à la nasse, à la planche, à la passée, à la pipée, au scapel, à la corneille, à la clache, au reel, ou couvertoir, à la main, & autres façons qui sont assez connuës aux oyseleurs; nous parlerons de la fauconnerie.

Plusieurs sortes de chasse des oyseaux.

DE LA FAVCONNERIE.

Qu'est-ce que la Fauconnerie.

CHAP. XLII.

Fauconnerie est un art recent.

IL est certain que la science de la fauconnerie a été mise en art depuis peu de tems, comme nous l'avons dit; les Auteurs anciens comme Aristote & Pline, admirateurs des choses hautaines, & investigateurs diligens de toutes choses, n'eussent laissé en arriere si grande industrie du sçavoir de l'homme, de leurrer & apprivoiser les oyseaux de proye, qu'ils ne l'eussent écrit, si elle eût lors été en usage; car c'est merveille de voir un oyseau qui a été sauvage apprivoisé, fondre du Ciel, retourner sur le poing de son maître, aller chercher les autres oyseaux jusques aux nuées pour les tuër, même fait la guerre aux oyseaux aquatiques & terrestres, & prendre d'aucunes bêtes à quatre pieds, comme liéves, & lapins. Cette science est maintenant tant ennoblie, que les grands Seigneurs se la sont voulu dedier pour leur passe-tems, & l'ont en telle estime en France que le Gentil-homme François est peu prisé des autres, qui est ignorant de cette science, & de la venerie, comme deux choses excellentes aprés les armes.

Fauconnerie.

Or la Fauconnerie, comme c'est l'art & la science de leurrer & apprivoiser les oyseaux de proye ou de rapine, pour les faire voler aux autres oyseaux tant aërez, terrestres, que aquatiques, aussi Fauconnier est appellé, celui duquel l'état & office est d'apprivoiser tels oyseaux, en quoy si nous voulons regarder de piés au nom; semble à voir que les François modernes ayant suivi l'appellation des anciens François & des Grecs; car tout ainsi comme les anciens François ont voulu que le Sacre, que les Grecs nommoient *Ierax*, & les Latins *Accipiter*, fut le terme principal, dessous lequel étoient compris tous oyseaux de proye, combien que le Sacre François & Ierax Grec, soit un nom special d'un oyseau de proye. Aussi les François de nôtre tems on fait que le Faucon seroit le principal en son genre, & donneroit le nom universel, comme par maniere d'excellence, à tous oyseaux de proye, parce que le Faucon, sur tous les oyseaux de proye, est le meilleur pour la vollerie: & surpasse les autres en bonté, hardiesse, & privauté, comme si l'on vouloit dire faucon gentil, faucon pelerin, fau-

con de Tartarie, faucon de Barbarie, faucon gerfaut, faucon sacre, faucon lanier, faucon punicien, & autres.

Quels oyseaux sont bon pour la Fauconnerie.

Chap. XLIII.

OR il faut penser que tous oyseaux de proye ou de rapine servent à la fauconnerie : mais seulement ceux qui sont hardis, & qui peuvent voler l'oyseau tant par les rivieres que par les champs, & d'iceux sont dix especes principales, assez connuës d'un chacun, & pour la plûpart familieres en France, à sçavoir l'aigle, le vautour, l'autour, l'éprevier, le gerfaut, l'émerillon, le faucon, le lanier, le sacre, & le hobreau.

Dix sortes d'oyseaux de fauconnerie.

Quatre d'iceux volent de poing, & prennent le rendon, qui sont l'autour, l'éprevier, le gerfaut & l'émerillon : Quatre volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre & le hobreau : Quant à l'aigle & vautour, sont communement connus en France. Grande partie de ces oyseaux, excepté le vautour, ont communément les plumes de la queuë & des aîles beaucoup madrées. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & sont presque semblables les uns aux autres ; car ils semblent n'être differens qu'en grandeur, vû mêmement que leur couleur se change diversement selon leur muë, qui fait, qu'ils en sont appellez hargas, ou sors, tout ainsi qu'on fait des harangs enfumez, surnommez Sorets. Il y a grande partie d'oyseaux de proye qui sont passagers, & nous ne sçavons bonnement de quels païs ils viennent ni où ils s'en retournent, & nous en avons seulement la connoissance par ceux qui les nous apportent d'Italie, d'Allemagne, & d'autres païs étrangers. Ceux qui le prennent le plus souvent avec de la glu, ce qui est cause que leurs aîles sont froisśée : mais on leur ôte cette glu avec eau tiede.

Or soit qu'on les apporte d'ailleurs, soit qu'ils soient domestiques en nos païs, pour les apprivoiser & leurrer, on ne les doit ôter du nid qu'ils ne soient déja grandelets, & se puissent tenir sur les pieds : que si on les ôte, il ne les faut point manier ; mais les mettre en un nid semblable au leur, si l'on peut : Puis avec le tems les tenir sur un bloc ou une perche, pour démeler leur aîles sans se gratter en terre.

Il faut les nourrir de chair vive le plus que l'on pourra ; car elle leur fera bon profit. Toutesfois leur nourriture est de chair bonne outre l'ordinaire est de leur donner les cuisses, ou du col des poules : les chairs froides leur sont mauvaises : les chairs de bœuf, de porc, leur sont de forte digestion, & sur tout la chair des bêtes de nuit, c'est à dire, qui volent la nuit, & ne se montrent gueres de jour, comme sont le grand duc, le moyen duc, le chat huant, hibou, chauve-souris, cheveche, huette, fresaye, de laquelle s'ils en mangeoient, ils en mourroient : celle du mouton, de pigeon ou de petites arondelles est meilleure : la chair de poule étant douce, & delectable trouble le ventre de l'oyseau, s'il l'a mangé froide : c'est pourquoy l'oyseau affriandé de telle chair, pourroit laisser sa proye en volant, & se jetter sur les poules. A tel inconvenient il faut paître l'oyseau de petit pigeon ou de petites arondelles : la chair des pies & vieux pigeons est amere & mauvaises aux oyseaux : la chair de la vache leur est mauvaise pour être laxative, ce qui arrive par sa pesanteur qui leur cause indigestion. Et il est necessité de les nourrir de grosse chair par faute de meilleure, soit trompée, & laveé en eau tiede, si c'est en Hyver, il les faudra presser en Eté : il ne la faut laver qu'avec eau froide. La chair qu'on donnera aux oyseaux, soit sans graisse, nerfs, vaines ; & ne les faut laisser manger tout à la fois, mais

Nourriture des oyseaux de proye.

par

par poses, en les laissant reposer en mangeant, & par fois leur cacher la chair avant qu'ils soient saouls, puis la leur rendre de peur de les faire debattre.

Il est aussi bon de leur faire plumer des petits oyseaux, comme ils faisoint aux bois. Tous les ans au commencement d'Autonne, s'ils sont trop gras, il les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'aloës mêlé avec la chair qu'on leur donne à manger; mais cependant il les faudra nourris de quelque bonne chair vive & chaude, autrement on les mettroit trop bas. Aprés qu'ils auront été purgez, les preparer à la proye, & quand on les voudra faire chasser, ne sera point mauvais de leur mettre dans le gosier des étoupes couvertes de chair en forme de pilule, & leur faire avaler au soir, afin qu'ils rejettent cette pilule avec plusieurs excremens pituiteux: par ce moyen ils seront rendus sains, plus appetissez, avides, legers, & prompts à la proye. La chair de pourceau donnée chaudement avec un peu d'aloës, fait lâcher & émeutir l'oyseau: mais il faut observer aprés qu'il aura été purgé, qu'on le mette en lieu chaud, & le tenant sur le poing, le paître de quelque oyseau en vie; car alors il a les entrailles détrempées. On connoîtra qu'ils seront malades, quand le fondement leur enfle & devient roux, les narrilles & les yeux aussi. Voilà la maniere de les leurrer & apprivoiser.

Purger l'oyseau. *Emuter l'oyseau.* *Oyseaux de proye malades.*

Des oyseaux de proye en particulier.

CHAP. LXIV.

Le Vautour. LE vautour appellé des Grecs *Gout*, & des Latins *Vultur*, est le plus grand oyseau de rapine, passager en Egypte, connu en ce païs plûtôt par sa peau & plumes qu'autrement, parce que les peletiers ont coûtume d'en faire pelisses pour mettre sur l'estomach, & les artilliers des plumes pour empaner les fléches. On les peut nourrir de tripailles, charongnes, & vuidanges de bêtes: aussi l'on dit, que d'ordinaire ils suivent les champs à cause des corps morts: il ne peuvent voler de terre, qu'ils n'ayent pris avantage en courant, ou bien qu'ils partent de dessus une grosse butte.

L'Aigle. L'Aigle est appellée Roy des oyseaux, fort lourd à porter sur le poing à raison de sa grande corpulence, difficile à apprivoiser du sauvage, parce qu'elle est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage, ou ailleur. C'est pourquoy qui la veut avoir bonne, il la faut prendre au nid, & l'apprivoiser avec chiens courans, afin qu'allans à la chasse elle vole & suive les chiens lesquels ayant levé le liévre, renard, chevreüil, ou autre telle bête, l'Aigle décende dessus pour l'arrêter, on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & des bêtes qu'elle aura prise à la chasse. Le fauconnier doit être soigneux de la bien garder, parce qu'elle est fort fugitive, mais pour y remedier, lui faut coudre les plumes de sa queuë, afin qu'elle ne les puisse épanoüir, ni voler: ou bien lui plumer le trou du fondement, en sorte qu'il appatoisse, & craignant le froid de l'air, ne tâchera à voler si haut. On connoit la bonté & la beauté de l'Aigle quand elle est de couleur rouge, & une blancheur sur la tête ou sur le dos.

L'Esprevier & l'Autour. L'Esprevier & l'Autour ne different d'autre chose qu'en grandeur & force: parce que l'Autour est de plus forte nature, mais n'est si tôt malade que l'éprevier, tous deux de même genre, comme sont les courbeaux & geays, le grand chien & petit, tous deux de deux sortes niais & ramages. Les ramages sont ceux qui sont muez de bois, & ne tiennent point au fort. Niais sont ceux qui sont nouvellement sortis du nid, & ont été quelque peu à eux. De telle sorte il fait bon choisir pour apprendre comme aussi de ceux qu'on nomme branchets, sçavoir est, qui ne sont encores muez, & qui n'ont point fait d'aire, & nourri de petits.

On

On connoit la beauté & bonté des épreviers pour la fauconnerie, quand ils sont grands & courts, ayant petite tête & rondelette par dessus, les bec assez gros, les yeux un peu enfoncez, & les cercles d'alentour la prunelle de l'œil de couleur entre verd & blanc, le col long & grosset, ouverts à l'endroit des reims, affilez par la queuë, non trop longue, & garnies de bonnes pennes & larges, les jambes plates & courtes, les ongles picquantes, les épaules grosses & larges, longs pieds & déliez, les plumes noires, pris au nid encores petits, qui suivent leur mere de branche en branche, & qui n'ont muez.

La maniere de les prendre est telle : l'Oiseleur doit être caché derriere un buisson, au devant duquel soit une aire unie & quarrée, & six bâtons mis à l'entour d'icelle, de la grosseur du pouce, & de la hauteur d'un homme, trois de chaque côté, à ces bâtons seront attachez des rets de fil verd, fort délié, & à iceux une cordelette, qui répondra à l'homme caché derriere le buisson : dedans l'aire paîtront plusieurs petits oiseaux, principalement des pinçons : car l'éprevier sur tous oiseaux aime à manger les pinçons. L'éprevier ne faudra incontinent de voler de grande roideur dedans les filets, pensant prendre les petits oiseaux, mais demeurera enveloppé dedans les rets ; alors l'Oiseleur le doit prendre, & lui lier le bras des aîles avec les cuisses, & la queuë, afin qu'il ne puisse se remuër, ni débattre.

On les trouve d'ordinaire perchez en tems d'Hyver, aux bois de haute sûtée sur un arbre grêlé, le long de quelque haye : on les apprivoise, les tenant bien longuement & souvent sur la main, & principalement à l'aube du jour : on leur donnera à manger deux fois le jour, ou une fois, principalement quand le lendemain on les voudra faire voler ; car alors l'éprevier doit être affamé, afin qu'il prenne mieux sa proye : même encore si leur viande du jour est décenduë, ce que l'on connoit par la gorge vuide. Ils müent tous les ans en Mars ou Avril & alors on les doit mettre en lieux chauds, ou au Soleil de Midi contre quelque muraille. Leur nourriture doit être de bonnes chairs, specialement d'oiseaux & de mouton, afin qu'ils soient bien gras. L'éprevier est sujet à laisser son maître; pour obvier à cela il faut que le maître prenne garde de le blesser, & lui contredire en rien, car il est dédaigneux, quand il ira voler, il ne le doit point laisser aller trop loin, d'autant que quand il n'a pû attraper l'oiseau qui vole, il s'en va par dépit, & monte sur un arbre, sans vouloir retourner à son maître: il ne le doit travailler outre mesure: mais se doit contenter de ce qu'il pourra prendre, & lui donner de la proye à manger, afin qu'il sente ce que la proye lui a valu, & oblige de volontier voler: les oiseaux qu'il prend, sont les perdrix, cailles, étourneaux, merles, & autres semblables.

Maladies de l'éprevier. Fiévre.

Il sera soigneux de le guerir quand il sera malade: s'il a la fiévre aprés long travail, ou à raison d'autres accidens, il le faut mettre en lieux frais, sur des perches enveloppées de drapeaux moüillez, & le nourrir peu & souvent de chair de petits poulets, trempée en eau où aura trempé semence de courges, ou de concombre: s'il est refroidi, le faut tenir chaudement, & le nourrir de chair de poulet masle, ou de pigeons trempez en vin, ou en decoction de sauge, marjolaine & autre semblable: s'il a des poux, il faut oindre sa perche avec du jus de morelle, ou d'aluyne: s'il a des vers dans le corps, il faut mettre sur sa viande des feuïlles de pêcher: s'il digere mal sa viande, & qu'il la retienne du tout, il lui faut faire avaler jusques au gosier le cœur d'une grenoüille qui tienne à un filet, puis le retirer incontinent, il lui fera revomir toute sa viande: s'il a les goutes à l'aîle, ou à la cuisse, il faut lui tirer quelque goute de sang, de la veine qui est sous l'aîle, ou dessous la cuisse : s'il

est podagre, il faut oindre les pieds avec jus de l'herbe nommée lectorelle, même la perche où il sera, puis on oindra le lieu avec suif.

Le faucon en l'art de fauconnerie, quelquesfois est un mot general, signifiant tous oyseaux de fauconnerie, special, & il y en a diverses sortes, que je laisse à distinguer à ceux qui ont traitez de la nature des oyseaux : quoy qu'il en soit, le faucon est le Prince des oyseaux de rapine (j'entens quant au vol) pour sa hardiesse & grand courage, & est de grand prix, quand il a la tête ronde, & le sommet de la tête plein, le bec court & gros, grandes narines & ouvertes, les sourcils un peu hauts & gros, les yeux grands, & cappes, le col long, haute poitrine, les épaules amples, les pennes des aîles subtiles, les cuisses longues, & les jambes courtes & grosses, les pieds verds, grands & étendus, les ongles noires, bien pointuës & tranchantes : qui est ni trop grand ni trop petit.

Le Faucō. Le faucon, comme aussi tous autres oyseaux de proye, a son tiercelet, que les Latins appellent *Pumiliones*, c'est à dire oyseaux petits, qui leur ressemblent, & n'est different d'avec eux qu'en grandeur, & sont quasi tous les mâles des oyseaux de rapine, les femelles étans la plûpart de plus grands corsage que les mâles. Celui du faucon n'a autre nom que tiercelet ou mâle du faucon. Les tiercelets des autres oyseaux de proye ont leurs propres noms : car celui de l'éprevier est nommé mouchet : celui du lanier, laneret : & du sacre, sacret. Enfin le tiercelet du faucon a les plumes bien madrées, la tête noire, les yeux noirs, cendré par le dos, & dessus la queuë, qui toutesfois est madrée : il est oyseau de leurre, comme aussi le faucon, & non de poing. Ses jambes & pieds sont jaunes, & a communément la poitrine pâle. Il porte deux taches bien noires sur les plumes aux côtez des yeux. Pour apprivoiser le faucon, le faut souvent tenir sur la main, nourrir d'aîles & de cuisses de poules moüillées en l'eau, & mettre en lieu obscur, & leur presenter un bassin plein d'eau, où ils se puissent baigner, puis aprés le baing, les secher au feu : on les accoûtumera à chasser premierement aux petits oyseaux, puis aux mediocres, par aprés aux grands, & ne faudra leur donner des curées des oyseaux qu'ils auront pris. Ils volent tôt, & montent en haut en roüant, & regardant en bas, & où ils voyent la canne, l'oyson, la gruë, le haïron, ils décendent comme une flêche, les aîles closes, droit à l'oyseau, pour le dérompre, à l'ongle de derriere, & s'ils manquent à le toucher, & qu'il fuye, ils volent soudainement aprés, & s'ils ne peuvent l'attraper, comme dépitez & en colere volent si loin par aprés qu'ils perdent leur maître.

Le faucon, sur tous oyseaux de proye, est propre pour voler le hairon, & autres oyseaux de riviere. Ses maladies & leur guerison sont semblables à celles de l'éprevier : bien que le faucon soit de plus forte nature que l'éprevier.

Le hobreau, aprés l'émerillon, est le moindre, quant à la corpulence de tous les oyseaux de proye : il est de leurrée, non de poing ; car il est du nombre de ceux qui volent haut, comme le faucon, le lanier & le sacre. Cét oyseau est assez connû par tout ; car il n'y a païs où les hobreaux ne suivent les chasseurs, d'autant que le vray mêtier du hobreau est de prendre sa proye des petits oysillons en volant, comme cochevis, & aloüettes : il a cela de particulier, qu'ayant trouvé les chasseurs par les champs, allans chasser le liévre ou la perdrix, les accompagne en volant par dessus leurs têtes, esperant trouver rencontre de quelque oysillon, que les chiens font lever : mais le plus souvent les petits oyseaux aime mieux se donner en proye aux chiens, ou trouver moyen de se sauver entre les jambes des chevaux, & se laisser prendre en vie plûtôt que d'experimen-

ter

ter la merci de l'hobreau, leur ennemi mortel. Quoy qu'il en soit, l'hobreau ne suit les chasseurs que certaine espece de tems, presque comme s'il avoit des bornes limitées : car départant, il va trouver la rive de son bois de haute fustaye, où il se tient & perche ordinairement : il a le bec bleu, les pieds & jambes jaunes, les plumes de dessus les yeux fort noires, le sommet de la tête entre noir & fauve, deux tâches blanches par dessus le col, le dessous de la gorge & les deux côtez des tempes roussettes, les aîles bien mouchettées, le dos, la queuë, les aîles noires par dessus, la queuë fort bigarrée par dessous de taches rousses, tresfsées en travers entre les noires : le voyant voler on apperçoit le dessous de la queuë & l'entre deux des jambieres rougeâtre.

Le hobreau est si leger, qu'il hazarde contre le corbeau, & lui donne des coups en l'air.

L'émerillon est le plus petit oyseau de proye, dont les fauconniers se servent : il est de poing & non de leurre, bien qu'à un besoin on le puisse leurrer : il ressemble si naïvement au faucon, qu'il ne semble differer sinon en grandeur : car il a mêmes gestes, mêmes plumages, & mêmes mœurs : c'est pourquoy il le faut maintenir aussi noble que le faucon, ou pour le moins de race & nature du faucon. Il est fort hardi de courage ; car bien qu'il ne soit pas gueres plus gros qu'un merle ou pigeon, toutesfois il se hazarde contre les cailles & perdrix, & tels autres plus grands oyseaux que lui, de tel courage, qu'il les suit souvent jusques aux villes & villages, mêmes jusques au feu ardant, ou sous les manteaux des personnes ; il demande telle nourriture & traitement que le faucon. Il est seul entre tous les oyseaux de proye, qui n'a distinction de son mâle ou femelle ; car on ne trouve point de tiercelet à l'émerillon.

Le gerfaut est un oyseau bien rare à voir sinon aux mains des fauconniers des grands Seigneurs, & est de grande corpulence, de façon que quelques-uns ont pensé que ce fût une espece d'Aigle : il est bon à tous vols ; car il est hardi, & ne refuse jamais rien, toutesfois il est plus difficile à apprivoiser & leurrer que nul autre oyseau de proye, d'autant qu'il est tant d'azard & bizarre, que s'il n'a la main douce, & le maître debonnaire, qui le traite amiablement, il ne s'apprivoisera jamais. Aprés l'Aigle c'est l'oyseau de plus grande vigueur. Il se tient assis sur le poing, aussi est de longue corpulence, ayant le bec, les jambes & pieds de couleur bleus, les griffes fort ouvertes & longs doigts. Il est ouvrier de prendre les oyseaux de riviere, car il les lasse tant, qu'à la fin sont contraint de se rendre, ne pouvant plus faire le plongeon.

Le sacre principal entre les oyseaux de proye, est semblable au faucon, quant à la grandeur : oyseau propre pour le milan, on le peut aussi dresser pour le gibier & pour la campagne, à prendre les oyes sauvages, les faisans, les perdrix, & à autre maniere de gibier.

Le sacre est de plus laid plumage que nul des oyseaux de fauconniere ; car il est de couleur comme entre roux & enfumé, court empieté ayant les jambes & les doigts bleus. C'est un oyseau de passage, qui est rare en ce païs : son tiercelet est sacret, dont le sacre est mâle, & le sacret femelle. Les grands Seigneurs qui veulent avoir le plaisir du vol du milan, le font battre avec le sacre, & pour le faire décendre (parce qu'il est coûtumier de se tenir l'Eté fort haut en l'air, pour prendre la fraîcheur qui est la moyenne region de l'air) ils font toûjours porter un duc sur le poing du fauconnier, à qui ils pendent une queuë de renard au pied ; & le laissant voler en quelque plaine, donne aussi tôt envie au milan de décendre, car quant les

milan voit le duc, incontinent il décend à terre, & se tient joignant lui, ne lui demande autre chose, sinon de le regarder, étonné de sa forme : alors on lache le sacre sur lui, mais se sentant leger, espere le gagner à voler : pourquoy il monte soudainement en haut en tournoyant le plus qu'il peut : & là le combat est plaisant avoir, principalement si c'est sur plaine sans arbres, & que le tems soit clair & sans vent : car on verra le sacre & le milan monter si haut qu'on les perd tous deux de vûë : mais rien ne lui sert, car le sacre le rend vaincu, l'amenant contre terre, à force de coups qui lui donne par dessus.

Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi il prend le surnom du faucon: car il est appellé communement faucon lanier : il se trouve ordinairement en ce païs, & parce qu'il est de mœurs faciles, & qu'il supporte mieux les grosses viandes que nul autre oiseaux de proye, l'on s'en sert communément en toutes occasions. Les fauconniers choisissent le lanier ayant grosses tête, le bec court, les pieds bleus, & les plumes de devant mêlées de noir avec le blanc, non pas traversées comme au faucon : mais de taches droites le long des plumes, le col court & grosset : comme aussi son bec. Le lanier est femelle, & dont le masle est nommé laberet, qui n'est de si grosse corpulence que sa femelle, aussi il est moins estimé: mais au demeurant est presque semblable en plumage, il n'est aucun oiseau qui tienne plus constamment sa perche. Il demeure avec nous en Hyver, & nous paroit en tout tems, contre la façon de faire des autres, qui ne se tiennent que l'Eté en nos païs. Les fauconniers voulant faire le lanier gruyer, le mettent en une chambre basse si obscure, qu'il ne puisse voir aucune lumiere, sinon lors qu'ils lui baillent à manger, aussi ne le tiennent sur le poing que la nuit.

Et alors qu'ils sont prêts de faire voler, ils font feu en la chambre pour l'échauffer, afin de le baigner en vin pur : puis l'ayant essuyé, lui font manger de cervelle de poule, & partant devant le jour à part où est le gibier, le jettent de loin à la gruë, dés-lors qu'il commence à être jour : & s'il ne prend pour ce jour-là, c'est tout un : car les jours ensuivans il sera bon, qui est depuis la mi Juillet: jusques à la fin d'Octobre. Encor aprés la muë sera meilleur qu'auparavant : mais il n'est pas bon en Hyver.

Et voilà la maniere de leurrer & apprivoiser les oiseaux de proye, tant en general qu'en particulier, il reste maintenant que nous dision un petit mot touchant ce repos.

Il faut entendre que tous oiseaux de proye servent à voler aux rivieres, ou aux champs : desquels les uns volent de poing, & prennent de tendon, qui sont l'autour, l'éprevier, le gerfaut, & l'émerillon : les autres volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre, le hobereau, les uns sont rappellez de leur vol, en leur presentant le poing, les autres en leur presentant le leurre, c'est à dire, un instrument qui est en façon de deux aîles d'oiseau accouplées ensemble pendu à une lesse, & un éteuf ou crochet de corne au bout : & les oiseaux sont attirez par le leurre, qu'ils pensent être une poule vive.

Les uns ne commencent la chasse : mais commencent par les chasseurs, l'achevent, comme nous avons dit à l'Aigle. Enfin, les oiseaux ne semblent être differens ensemble, sinon qu'ils volent tous oiseaux : mais un chacun d'eux s'attache à l'oiseau, à la chasse duquel il est addonné, & non à d'autres. Et de toutes ces sortes de voler & de chasser, vous en trouverez un plus ample traité en la particuliere description.

De la chasse des oiseaux chantant harmonieusement.

CHAP. XLV.

NOus avons parlé de la chasse aux oiseaux de proye, appellée fauconnerie, maintenant nous traiterons de la prise des oiseaux qui chantent avec melodie, un chant doux & harmonieux desquels le maître de nôtre maison de campagne puisse prendre ses plaisirs à les ouïr chanter, & gazoüiller en son parterre, parc, taillis, ou bois de haute fûtée, de la fenêtre de sa chambre : ou enfermez dedans une cage, ou volieres faites exprés pour écouter telles douces harmonies. Et afin de ne rien omettre, avant que nous proposions quelque forme de la chasse particuliere de tels oiseaux, nous ferons une recherche succinte de la nature, nourriture, & maladies d'iceux. Car en vain nous chasserions ces oiseaux, si pour avoir le plaisir de leur doux & harmonieux chant, nous ne sçavions quelle nourriture leur est convenable, à quelles maladies ils sont sujets, & quels remedes sont necessaires à leurs indispositions. Cependant je n'ay deliberé d'apporter ici les histoires fabuleuses, touchant l'origine, & naissance de la plûpart d'iceux, que les Poëtes phantastique ont inventé, je me contenteray de penser & croire que tous oiseaux ont été creéz de Dieu & de sa pleine puissance, & même de la même volonté & prononciation de paroles, dont lui même a usé à créer toutes les autres creatures au commencement du monde.

Du Rossignol. CHAP. XLVI.

NOus choisirons en premier lieu, le Rossignol, lequel selon le jugement & commun accord d'un chacun, a le chant plus doux & harmonieux de tous. Il est un oiseau assez connu, principalement en Italie, appellé des Latins. *Lascinia* ou *Philomela* : il fait son nid au Printems, lors que la terre au mois de May est toute couverte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdures : & ce dedans des boccages & haliers forts à couverts, au travers desquels le Soleil du matin jette ses rayons frais & temperez ; puis le midi venu jusques au Soleil couchant, il hante les lieux frais, les fontaines, ruisseaux, hayes épaisses, & de grand ombrage. Il est vray, que quelques-uns d'iceux font leur nid en terre sous les hayes, ou entre les lendes : D'autres le font en un lieu un peu élevé sous quelque motte verde & touffuë. Le nombre de leurs œufs est incertain, car d'aucuns en font quatre, des autres cinq, & ceux qui nichent en Eté en font, selon l'avis d'Aristote, quelquefois six ou sept. Or le rossignols que l'on veut nourrir doit être au Printems : car tant plus avancé il sera, il en deviendra plus parfait, & y aura plus d'asseurance & d'esperance qu'il doive vivre long-tems, s'élever & maintenir avec moindre difficulté : d'autant que venant (comme il est coûtumier à tous) à muer ses plumes, s'il est surpris de certaines bêtes au mois d'Août, le froid le trouvant dénué de son plumage, le fait mourir, ainsi qu'il est arrivé à plusieurs de ceux qui étoient nez en Eté : ne faut ôter les petits rossignols de leurs nids, jusques à ce que les plumes leurs soient sorties, & qu'ils en soient presque tous garnis & couverts, afin de les élever plus aisément, les tenant en lieu écarté, & solitaire : leur mangeaille sera le cœur de mouton net & froid. Et ferez de cette graisse de la peau qui envelope le cœur, & de certains nerfs, qui sont au dedans d'icelui, decoupés & hachés menu des petits morceaux, en façons de vers, dont vous les empastelerez à chaque heure une fois ou plus, si besoin est, leur en donnant à chaque fois trois morceaux & en telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que vous pourrez : & aprés qu'ils seront creus, vous les mettrez en cages, garnies de petits bastons & juchoirs, afin

Nid du Rossignol où est fait

Mãgeaille du rossignol.

qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer à se soûtenir debout, & au dedans mettez de la mousse, du foin, ou de la paille: surquoy ils se reposeront s'il ne veulent se percher, ayans soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Il sera bon aussi que leur cage n'ait jour que par un côté, & parce que ceux qui en sont les plus curieux, tapissent leur cage par trois côtez de quelque drap verd. Quand le rossignol commencera à manger tout seul, hâchez lui du cœur de mouton fort menu, ainsi que pâte, & lui en mettez sur un petit papier, la par où connoîtrez qu'il pourra becquéter aisément, vous userez de ce soin, jusques à ce que l'oiseau soit accoûtumé à manger tout seul, ne laissant toutesfois de lui bailler la becquée quelquesfois au jour, pour plus grande seureté & pour le mieux: donnez aussi ordre afin qu'il ne meure, qu'il n'ait jamais faute de mangeaille susdite, & qu'elle ne se corrompe, ainsi qu'il arrive en temps d'Eté: outre le cœur de mouton, vous lui pourrez donner diverses sortes de pâtures, comme seroit la pâte de laquelle nous ferons mention ci aprés: ou au lieu d'icelle pâte, prenez un œuf tout frais (car autrement il pourroit causer quelque maladie, & faire mourir l'oiseau) faites le cuire dur, donnez lui à manger le jaune, il est vray, que vous ne lui en devez donner souvent, & non qu'en défaut d'autre viande, d'autant qu'il endurcit & constipe le ventre: on leur peut aussi donner pour pâture quelques vers que l'on trouve dedans le nid des pigeons, ou bien dedans la vieille farine: mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que telle nourriture leur doit plûtôt servir de medecine, que de nourriture, ainsi que nous dirons ci-aprés. S'ils ne veulent becqueter des viandes, on leur pourra mêler parmi le cœur de mouton, ainsi qu'on les accoûtume de becqueter ce qu'on leur presentera.

Comme il faut nourrir les rossignols pris au mois d'Août & déja tous élevez.

CHAP. XLVII.

Nourriture du rossignol pris au mois d'Août.

SI-tôt que vous avez pris le rossignol au mois d'Août, liez lui les aîles, pour empêcher qu'il ne se debatte dedans sa cage: par ainsi il s'apprivoisera plûtôt & plus aisément, & s'accoûtumera à manger: autrement il est difficile à apprivoiser: car se voyant privé de sa liberté, il ne s'apprivoise que long-tems aprés. Vous l'enfermerez dedans une cage couverte & envelopée de papier, sans qu'il y ait aucun bâton pour percher: ayez soin de l'empâteler tous les jours cinq ou six fois avec grande addresse: quelquesfois vous lui presenterez des mouches ou des petits vers, lesquels par leur remuëment, incitent l'oiseau à les bécher: la premiere fois, vous les lui baillerez en vie, aprés le pourrez hacher & découper: la troisiéme fois vous commencerez à l'appâteler avec du cœur de mouton bien haché, y mélant parmi des vers susdits, pareillement hachez & pilez ensemble, pour l'accoûtumer audit cœur. Et si vous vous appercevez que l'oiseau se nourrisse & ne cherche que les vers, vous ne laisserez pas de lui en bailler, mêlez & empâtez avec le cœur peu à peu, & ainsi lui presentant telle viandes qui est tres-facile, vous l'accoûtumerez à manger d'icelui cœur, sans autre mélange, & tout seul: le semblable pourrez faire de la pâte si vous connoissez qu'il la mange volontiers, comme il sera à discerner aux personnes de jugement.

Pour élever les rossignols pris au mois de Mars.

CHAP. XLVIII.

Pour élever les rossignols au mois de Mars.

TOns rossignols qui sont pris depuis le premier de Mars jusqu'à la mi-Avril, sont fort propres à nourrir & élever. Ayant donc un rossignol de cette saison là, vous les mettrez en une cage bien envelopée de papier, de crainte que

quelqu'un

quelqu'un il ſe debatte, & crie, & afin qu'il s'accoûtume à manger tout ſeul. Pour ce faire, vous aurez un vaiſſeau de verre, comme une coupe ſans pied, dans lequel vous mettrez ſept ou huit petits vers & le poſerez prés l'oiſeau, lequal voyant remuer ces vers à travers le verre, & par dedans, prendra auſſi tôt envie de les bécher, vous les lui baillerez vifs pour la premiere fois. La ſeconde hachez & decoupez menu. Et quand vous verrez qu'il mange bien de telle viande, vous prendrez du cœur de mouton bien battu & decoupé, & en mêlerez avec les vers ſuſdits, en faiſant comme une pâte, & la lui baillerez à manger. Que ſi vous connoiſſez, qu'il ne choiſiſſe en mangeant autre choſe que les vers, & laiſſe le cœur, vous regarderez de lui mêler adroitement & ſoin, afin qu'en mangeant il prenne de l'un & de l'autre, à ſçavoir, des vers & du cœur enſemble. Et alors qu'il ſera accoûtumé à manger de cette mixtion, vous lui ôterez peu à à peu les vers, & lui baillerez ſeulement du cœur. Ne trouvez point etrange de voir vôtre roſſignol demeurer quelque jour ſans manger; car il arrive auſſi pour autant qu'ils ſont ſi fâchez d'avoir perdu leur liberté, qu'ils en demeurent quelque tems ſans vouloir repaître, d'autres trois jours, d'autres cinq ou ſix, & même huit ou dix, ce que n'eſt merveille, partant ne faut ceſſer de les appâteler; car ils s'en trouve de viels, leſquels encore qu'ils ſoient difficiles à nourrir, deviennent meilleurs au chant que les jeunes.

Si d'avanture l'oiſeau ne vouloit prendre autre choſe que des vers, baillez-lui la béchée quatre fois le jour deux ou trois morceaux à chaque fois, & non plus, à cauſe de la digeſtion, & quand il aura accoûtumé à prendre la mixtion du cœur avec les vers, baillez lui en deux fois le jour, à ſçavoir le matin & le ſoir pour l'entretenir, & ſuivez cét ordre.

Pour connoître ſi roſſignol mange de lui même, & s'il deviendra bon.

CHAP. XLIX.

QUand le roſſignol commence à chanter, c'eſt un ſigne tres-certain qu'il mange tout ſeul, il s'en trouvent qui ne chante point par l'eſpace de huit jours, autres de quinze, autres demeurent un mois entier ſans chanter. S'ils paſſent ce terme ſans chanter, il faut croire, ou que ce ſont femelles, ou qu'il ne vaudra jamais rien. La perfection gît en ceux qui s'avancent à chanter, & s'accoûtument à manger d'eux mêmes.

Comment il faut gouverner un roſſignol qui mange tout ſeul, & qui chante.

CHAP. L.

QUand le roſſignol mangera bien de lui-même, & chantera, vous ôterez peu à peu le papier, duquel étoit entourée la cage, chaque jour un peu; en ſorte que l'oiſeau ne s'en apperçoive: recouvrant l'endroit d'où vous aurez ôté le papier avec de la verdure, tellement que le papier étant du côté, & la cage couvertes de feüilles, peu à peu vous l'accoûtumerez à voir voler; car ſi vous faites autrement, vous ſeriez cauſe qu'il perdroit le chanter, ſoit par dédain, ou par crainte, ce qui n'aviendra ſi vous le gouvernez ainſi qu'il eſt dit. Bien qu'Elian au troiſiéme livre de ſon hiſtoire naturelle, diſe ſuivant l'avis d'Ariſtote, qu'il eſt difficile d'accoûtumer au chant l'oiſeau qui n'a été pris de ſon propre nid. Opinion qu'on connoît être tres fauſſes par l'experience ordinaire; car bien ſouvent l'on a veu des viels roſſignols devenir plus parfaits & plus excellens que les autres.

Comme l'on connoit les rossignols mâles d'avec les femelles.

CHAP. LI.

Rossignols mâles & femelles.

LEs opinions touchant les rossignols pour la connoissance de leur sexe sont diverses ; car d'aucun distinguent le mâle d'avec la femelle par la grosseur, disant que le mâle est plus gros : d'autres veulent que le mâle ait l'œil plus grand, d'autres disent, qu'il a la queuë rousse : lesquelles opinions j'ay trouvé fausses ; car j'ay eû des rossignols parfait fort petit en grand nombre. Et les femelles ayans les marques & qualitez que l'on attribüe aux mâles. Pour le plus évident signe, arrêtez-vous à ce qui s'ensuit.

A sçavoir, lors que vous aurez un rossignol pris du nid qui commencera à manger seul sans l'appâteler, & formera divers sons harmonieux de jour en jour, s'arrêtant en iceux avec gazoüillemens plaisans & agreables, vous pourrez à cela vous asseurer que c'est un mâle. A quoy ajoûterez certains autres signes : comme demeurer paisible & arrêté en la cage, se soûtenir sur un pied, & continuer ses passages de gorge : laquelle n'est point en la femelle : outre ce, qu'elle va sautelant & sifflant par la cage d'une voix ou chant interrompu & bref. Je ne veux toutefois nier, que l'on ne puisse connoître le mâle de la femelle, par les marques qu'aucuns mettent en avant ; mais je maintiens que l'on s'y trompe grandement, & qu'au chant on connoît plus clairement & certainement les rossignols que l'on prend en Août. Et quant à ceux que l'on prend en Mars, la connoissance consiste non seulement au chant, mais aux parties d'en bas du Sexe, les mâles jettent en dehors au contraire de femelles, parce que c'est lors le tems que les oiseaux se joignent ensemble. Ce sont les signes & argumens tres-évidens, ausquels vous vous arrêterez.

Du Roy des oiseaux, ou Roytelet. CHAP. LII.

Roy des oiseaux.

LE Roytelet ou Roy des oiseaux, est fort petit, de complexion delicate & gentille, chante doucement, & ne cede de gueres en cét endroit au rossignol. L'on le voit souvent en Hyver sur les toits & couverts des maisons, ou vieilles ruines, exposé au rayon du Soleil, & là où les vents le peuvent moins ennuyer. L'on le nourrit en le tenant dans son nid bien chaud, lui donnant du cœur de mouton, ou de veau hachez, comme nous avons dit ci-devant, parlant du rossignol. Il le faut appâteler peu & souvent : à cause de la digestion, prenant garde qu'il n'ait froid, & sur tout la nuit. Vous le mettrez dans une cage qui ait une petite separation ou chambrette garnie de drap rouge, avec sa petite poële, dans laquelle il se puisse retirer la nuit, & se garder du froid toute l'année. Quand il sera accoûtumé à manger, vous le nourrirez de cœur bien batu & haché menu, quelquefois lui baillerez de la pâte que l'on baille au rossignol, ce qui ne lui profitera pas peu. Et lui baillerez des mouches à bécher, pour le réjoüir & apprivoiser, & en cela userez de diligence.

Du Chardonnet. CHAP. LIII.

Chardonnet.

ENtre les plus beaux oiseaux & même le plus beau de tous, est le chardonnet, non moins agreable à l'œil, que doux & plaisans à l'oreille : dont on ne fait tel comte que l'on devroit, à cause du grand nombre & quantité que l'on trouve. Ils nichent trois fois l'année : à sçavoir, en May, Iuin, & Août. Quelques-uns ont opinion que ceux du mois d'Août, sont les meilleurs, & entre iceux qui sont de trois plumes, ou qui ont mué trois fois. D'autre se delectent plus de ceux qui font leurs nids entre les épines, & ont quelques plumes orangées : ce que je ne reprouve pas : mais je dis outre cela, que la commune perfection & bonté

de

de tous, sont les noirs, & que l'un n'est point plus parfait que l'autre. Il est vray, que ceux qui naissent entre les épines, sont plus robustes & forts, & plus propres à chanter. Ils sont dissemblables aux autres, en ce qu'ils ont le plumage un peu plus gris & obscur. Les mâles ont la gorge noire, les épaules, & semblablement la tête noire, & longue & platte. Les femelles ont les épaules grises, la gorge noire, & la tête ronde.

Comme on doit nourrir le Chardonnet. CHAP. LIV.

AYant pris le chardonnet avec son nid, vous le nourrirez comme s'ensuit. Vous mollifierez premierement en eau des amandes douces, puis mâcherez fort un petit de biscuit ou tourteau, & ferez de ces deux choses une pâte, & en appâtelerez l'oiseau : quand il sera besoin. Par apres vous pilerez les choses susdites, dans un mortier, ensemble, & les ayant détrempées avec de l'eau, luy en baillerez la béchée avec une plume de poulle, à la charge que changerez tous les jours de pâte, de peur qu'elle ne s'aigrisse & se gâte. Quand vous aurez repeu l'oiseau, vous prendrez un baton en forme de curedent, à la pointe duquel, lierez un peu de cotton : moüillerez ce curedent en eau, & d'iceluy en laverez le bec à l'oiseau, afin qu'il n'y demeure point de pâte, qui luy pourroit causer des ulceres ou apostemes, tellement qu'il seroit empêché d'ouvrir le bec, dont il mourroit facilement. Or quand il commencera à manger seul, vous luy baillerez dans sa cassette un peu de chenevi concassé, que renouvellerez tous les jours, afin qu'il ne devienne rance, ce qui le feroit mourir. La mesme diligence doit être observée pour élever des verdiers, linottes, serins, pinçons. Vous prendrez garde quand il muetont, les buffer & arrouser de vin & les tenir au Soleil deux fois la semaine. *Nourriture du chardonnet.*

Nourrir le Pinçon. CHAP. LV.

LE Pinçon est un beau & harmonieux oiseau : mais tous les pinçons n'ont pas une mesme voix : Car les uns chantent d'une façon, les autres d'une autre, ce qui n'est besoin d'enseigner : car il y a grande diversité, & se nomment en plusieurs sortes. On les éleve comme les chardonnets sont élevez. Cét oiseau a cette imperfection, qu'il perd la veuë aisément. Aussi-tôt que vous appercevrez qu'il deviendra aveugle, prenez du suc de bettes, & le mêlez avec un peu d'eau dans son abbrevoir, pour ce jour là, afin qu'il boive de cela. Faites-luy un juchoir de bois de figuier, sur lequel il puisse frotter son œil, ce sera son profit, vous luy baillerez à manger graine de melons, l'espace de deux ou trois jours, parce qu'elles sont rafraîchissantes & saines. Et si le pinçon n'amende & ne devint meilleur apres luy avoir usé de tous les remedes susdits, donnez-luy les chams : car jamais il ne vaudra rien. *Nourriture du pinçon.*

Pour secourir les maladies du Chardonnet, & du Rossignol.
CHAP. LVI.

MAis quand le chardonnet muë, vous l'arroserez de vin, afin qu'il muë plutôt, ce qui luy profitera. S'il a des poux aprés l'avoir arrosé de vin, mettez-le au Soleil, & l'y tenez jusques à ce qu'il soit seché. D'autres muent en Juin, d'autres en Juillet, d'autres aussi en Aoust, selon leur complexion, & chaleur. Cela arrive à ceux qui ont été mis en cage, depuis un an en avant : car ceux qui ont été pris au nid, muent dans le mois aprés qu'ils sont enclos, & cela est general pour tous oiseaux : Mais pour venir au particulier. Le rossignol étant molesté de graisse, il le faut purger deux fois la semaine, luy baillant deux ou trois vers de colombier : comme avons enseigné cy-dessus par l'espace de quinze jours. S'il est melancholique vous luy couperez de la vessie sur le croupion, & *Chardonnet qui muë.* *Rossignol melancholique.*

mettez dans son abbrevoir du succre candie, panicules ou pâte de succre, la grosseur d'une noix. Et si vous voyez qu'il se trouve mal, mettez dans son abbrevoir du saffran cinq poils ou environ, ne laissant cependant de luy bailler la pâte, & quelquefois du cœur de mouton. Et d'aventure, il empire, baillez lui le jaune d'un œuf dur & du blanc aussi. Outre cela le rossignol ayant été deux ou trois ans en cage devient gouteux : quand vous vous appercevrez de cela, engraissez-luy les pieds de beurre, ou bien de graisse de poule, qui est un remede fort propre pour le guerir. Le rossignol est sujet à avoir des apostemes aux environs des yeux & du bec, à quoy vous userez pareillement de beure & de graisse de poule. Il est besoin aussi de pourvoir à la maigreur du rossignol, quand vous verrez qu'il sera besoin, luy baillant à manger des figues fraiches, en la saison, & en autre temps des seches bien machées : puis le remettez à sa pâture accoûtumée, ainsi l'entretiendrez. Advient semblablement au rossignol un autre maladie que l'on appelle retraississement ou oppression de poitrine, laquelle procede d'avoir mangé quelque chose ranse ou grasse, ce que l'on apperçoit à la peine & battement non accoûtumé qu'il endure en cette partie-là, & à ce qu'il ouvre & ferme souvent le bec. Tel mal vient aussi de quelque nerf ou fiel du cœur de mouton, qu'il n'aura pas assez bien haché, & luy sera demeuré au gosier, partant vous luy ouvrirez addroitement le bec, & le luy ôterez avec une épingle, vous connoistrez ce mal, lors que vous verrés dans la gorge certaine chair corrompuë : baillez-luy aprés un peu de succre candie : lequel sera un remede fort bon pour le guerir. Ensuite, tous les oyseaux qui mangent des cœurs de moutons, ou d'autres bestes sont molestez de la maladie susdite.

Rossignol maigre.

Pour connoître le Passe de Canarie d'entre les autres, & les maladies.

CHAP. LVII.

Passe de Canarie.

OR le passe de Canarie est un oyseau que l'on apporte des Isles de Canarie, estimé entre nous : parce que c'est un oyseau d'étrange païs & qui chante tres bien. L'on le connoît entre les autres, à ce qu'il continuë & soûleve plus les passages de la gorge en chantant que ne font les autres, il est plus petit de corps, & la queuë plus longue. Pourtant les plus petits sont aussi les plus parfaits. Au contraire, les plus gros, lesquels quelquesfois tournent la tête arriere, ainsi que fols, & par ce sont appellé fols, sont pires, & viennent des isles de Pline verre. Le naturel donc du Canarin, est de n'engraisser point, & de se maintenir bien en chair : Il est fort sujet aux apostemes, qui luy viennent sur la teste, de couleur jaune, lesquels il faut oindre de beure ou de graisse de poule environ trois fois, puis l'ayant ainsi laissé trois jours, y retournerez & dextrement luy couperez lesdites apostemes d'où vous verrez sortir une matiere épaisse comme jaune d'œuf. Cela fait vous oindrez lesdites apostemes tres bien avec la graisse susdite, & ferez toûjours de mesme quand ils reviendront. Cét oyseau est pareillement molesté de melancolie quelquesfois, & lors il est besoin de luy couper le bout du cropion & le presser bien fort, & luy bailler à manger des herbes, comme laituës, blettes & autres semblables : Mais si pour toutes ces choses vous voyez que le Canarin ne prenne meilleur amendement vous le rafraichirez avec un peu de semence de melon, luy en baillant à manger, & mettrez dans son gobelet un peu de succre candie, par deux fois ou environ, qui dure toute une semaine. Ce que l'on pourroit faire aussi bien quand il est sain, deux fois le mois.

Lors

Lorsque le Canarin muë, baillez-luy les semences de melons, & l'aspergez avec un peu de vin, ainsi qu'on dit parlant des autres oyseaux,& ce deux ou trois fois la semaine, le tenant au soleil, & par ce moyen vous le ferez muër. Vous en ferez de mesme s'il a des poux, pour faire mourir cette vermine qui consume, & pour l'entretenir. *Canarin qui muë.*

De la Linotte, & de ses maladies. CHAP. LVIII.

LA linotte est un oyseau bon & harmonieux, même celle qui est prise dans le nid. Quelques fois il est melancolique : hante le moins entre les buissons de meurtres, buys, genevriers & lauriers : fait son nid de fort petites racines, & de certaine autre matiere ressemblant à la plume. Cet oyseau fait ses petits trois fois l'an. Il est sujet à la phthisie, ce que l'on connoit à le voir melancolique & herissé, & au ventre qu'il aura aucunement plus enflé que de coûtume, plein de veines rouges, & la poitrine maigre, & à le voir épandre & becqueter le chenevi. Ce mal luy vient de la nourriture du chenevi qui est fort chaud : Pourtant le meilleur est de luy bailler du panic : en luy baillant du chenevi, user de tel remede:à sçavoir, lors que vous le verrez être molesté de ce mal, vous luy couperez le bout du croupion,luy baillerez à boire du succre candie, ou autre succre fin : & pour sa pâture,donnerez à manger bettes, laituës, & autres semblables, quelques fois aussi de la mercuriale. Si vous l'avez nourri de chenevi, luy faudra bailler du panic pour le rafraîchir, ou bien semence de melons, bien pilée, l'espace de trois jours. Sa mangeaille ordinaire sera desdites herbes. Outre cela, vous mettrez dans sa cage un peu de terre,de telle sorte que bon vous semblera : toutes fois, le meilleur seroit y mettre du mortier pilé, ou de la craye, afin que mangeant d'iceluy il guerisse. *Linotte sujette à la phthisie* *La nourriture de la linotte.*

La linotte est pareillement sujette au mal, appellé étrecissement de poitrine ou convulsion:c'est pourquoy estant oppressée de ce mal, vous la nourrirez de semence de melons, & dans son eau détremperez un peu de succre candie, ou bien des panicles. Vous y mettrez en outre, une petite piece de reglisse, afin que l'eau prenne d'icelle saveur : & ainsi il faudra continuer l'espace de cinq jours : à sçavoir, un jour & l'autre non. Ayans soin le jour que vous luy baillerez à boire de l'eau pure,de luy donner une feüille de bette, ou d'autre herbe.Ce même remede servira à luy restaurer la voix, si l'oyseau estoit enroüé, & il s'en trouvera bien. Bien que de la phthisie, peu échappent.Vous userez de semblables remedes à l'endroit des autres oyseaux qui se trouvent affligez de telles maladies, que celles dont nous parlerons maintenant. *Linotte sujette à la cõvulsion de poitrine.*

Des diverses infirmitez qui viennent aux petits oyseaux de cage, avec leur remedes. CHAP. LIX.

OUtre les autres infirmitez des oyseaux, facilement ils perdent la veuë, & deviennent aveugles, si promptement l'on n'y pourvoit, & specialement les pinsons. C'est pourquoy pour les guerir avant qu'ils soient du tout privez de voir, vous prendrez bettes & en tirerez le suc, le mélant avec un peu de succre & de cette liqueur, l'abbreverez par l'espace de deux ou trois jours,& laissant un jour entre deux, en la maniere que nous avons dit, pour la linotte. Mettez dans la cage un bâton de figuier, sur lequel loyseau se puisse poser, & se froter contre les yeux pour estre gueri. Le quel remede sera fort expedient lors que vous verrez qu'ils jetteront des larmes des yeux, & que leur plumage se herissera & enflera. Quand ils seront molestez d'apostemes, vous userez des mesmes remedes qu'avons mentionné pour le canarin. *Oyseaux sujets à perdre la vüe.*

Cuisse & jambe rompuë des oyseaux

Il arrive souvent que les oyseaux se rompent quelque jambe, il m'a semblé bon de vous enseigner les moyens de les guerir. Vous leur baillerez à manger au fond de la cage, puis ôterez les verges & juchoirs, afin qu'ils n'ayent occasion de sauteler pour chercher leur pâture : & se travaillent davantage la jambe, de quoy ils viennent petit à petit. Ce qui servira quand ils auroient quelque cuisse rompuë, & serez avertis de ne la leur bander ou lier : car vous leur feriez venir à l'endroit de la lieure ou bandage, quelque aposteme. Vous ferez ce qui est dit aisément, si vous mettez la viande de l'oyseau au fond de la cage, sans qu'il y ay verge ny bâton pour se percher, les tenans en lieu écarté, de peur qu'oyant du bruit, ils ne se battent & secouënt, leur laissant la jambe, ou cuisse qu'ils auront rompuë, deliée sans estre bandée : car la nature la la guerira.

Maniere de se servir des oyseaux quand on les veut prendre & chasser, & comment on les fait chanter. CHAP. LX.

Bien que tous les oyseaux, excepté le Pinçon chantent en Hyver, à sçavoir, le chardonnet, la linotte, le verdier, & autres semblables, il s'en trouve d'autre, lesquels étans sortis de la muë, cessent de chanter à cause de la muë. C'est pourquoy dés le commencement de May, purgerez ceux desquels vous vous voudrez servir en cette affaire d'oiseler & chasser, ainsi que s'ensuit. Vous leur baillerez en premier lieu du suc de bette, mêlée avec un peu d'eau pure, & le jour d'aprés une feuille de la même herbe. Le troisiéme suivant, les mettant sur la terre, afin qu'ils en mangent l'espace de dix jours, les tirant de jour de la clarté en un lieu obscur. Et ayant passé dix jours, leur baillerez des bettes, & les enfermez dans une quaisse obscure & écartée. Le soir vous les panserez à la lumiere de la lampe, & que les oyseaux voyent cette lueur l'espace de deux heures, & dans ce temps pourrez nettoyer leur goubelet & vaisseau à boire, & leur changer de huit en huit jours de chenevy, leur donnant de la feuille de bettes chaques quatre jours, & chaque vingt jours le suc d'icelles, specialement aux pinçons, lesquels sont les plus sujets de tous à devenir aveugles. Pour empêcher qu'ils n'ayent des poux, leur faut changer de cage tous les vingt neufs jours, & aussi pour une autre raison, qui est l'ordure & la puanteur qui les pourroit faire mourir. Ces choses doivent être faites au dixiéme d'Aoust, lequel terme expiré, vous les purgerez de nouveau en la mesme sorte que dessus, leur faisant petit à petit voir l'air, jusqu'au vingt dudit mois, & aurez soin de les tenir au Soleil. Ainsi ils serviront pour chasser & oiseler au mois de Septembre & Octobre, & en tout le reste.

du Mesange. CHAP. LXI.

Mesange.

Entre les petits oyseaux de la cage, le Mesange est de nature belle, chante doucement, beau & plaisant, agreable à la veuë. Il niche trois fois l'année : la premiere fois, environ la fin d'Avril dans des arbrisseaux ou aix de lierre, ou laurier. La seconde à la my-May. La troisiéme & derniere, ils font les petits à la fin de Juin : qui est leur regle ordinaire : car ils s'avancent ou reculent de tems en tems. Leurs nids sont faits de racines d'herbes deliées, & de feuilles de cannes, selon la commodité des lieux où ils nichent.

Pour nourrir le Mesange, pris en son nid, vous le nourrirez de cœur de mouton, de veau, ou genisse, y ôtant la graisse & les nerfs : le tout bien battu & decoupé, à cause de son indigestion. Vous luy baillerez souvent à manger au nid, à chaque fois un morceaux ou deux & non plus, afin qu'il ne meurent trop soauls.

Est

Et lors que vous appercevrez que le mesange voudra manger seul, vous luy pendrez à sa cage un peu dud t cœur haché, sans laisser de luy donner par fois sur jour, davantage. Aprés qu'il sera accoûtumé à manger seul, vous le nourrirez de la pâte sans luy bailler du cœur, quand il y sera accoûtumé. Et si vous avez envie qu'il prenne quelque beau chant, ayez soin de l'enseigner: car c'est un oyseau fort docile. Les Mesanges qui sont pris en chasse, deviennent plus parfaits & meilleurs que les autres. Ils ont de coûtume de demeurer sans chanter dix jours aprés qu'ils sont pris. Vous les nourrirez huit jours durant, de figues fraîches ou seches, & puis commencerez à luy bailler de la pâte que l'on fait pour les rossignols, de laquelle nous parlerons cy-aprés, ceux qui se nourrissent de pâte, vivent plus que ceux qui ne mangent que des figues.

DV PASSE SOLITAIRE.

CHAP. LXII.

LE Passe solitaire est melancolique, aime les lieux écartez & solitaires, comme sont les vieilles ruines des temples & lieux non habitez, éloignez de la compagnie des oyseaux. Et trés-jaloux de ses petits: fait son nid aux trous & fentes des vieilles edifices, niche trois fois l'année: la premiere en Avril, la seconde à la fin de May, la troisiéme au mois de Juin. *Passe solitaire, & son naturel.*

Si vous voulez nourrir & tirer plaisir des Passes solitaires, qu'aurez pris en leur nid, choisissez les plus gros couverts de plumes, autrement vous ne les pouvez échapper. *Nourriture du passe solitaire.*

Si d'avanture estant déja grands, ils ne vouloient ouvrir le bec: vous leurs ouvrirez, leur baillant la bechée deux ou quatre fois. Et si vous vous appercevez qu'ils voulussent manger seuls, leur pourrez mettre dans leur mangeoire du cœur susdit: cependant ne laisserez de les emboucher, jusqu'à ce qu'ils mangent tous seuls: mais à ceux qui ouvrent le bec, vous donnerez du même cœur, apres avoir levé la peau, & la graisse d'alentour à chaque heure une fois ou plus, & si vous le voyez crier, ou voyez qu'ils ouvrent le bec: mettez dans leur cage un peu de paille ou de foin, & les tenez les plus nets que vous pourrez, sinon ils deviendront estropiez, ou mourront en peu de temps. Vous ferez cela, jusqu'à tant qu'ils ayent mué, & aprés si vous les voulez tenir sur le sable, il sera bon: toutesfois j'estime meilleur de les tenir sur le foin tout l'Hyver ensuivant. Et lors qu'ils mangeront d'eux mêmes, leur viande sera de cœur haché menu, & quelquefois de pâte que l'on donne aux rossignols. Et vous leur pourrez donner des œufs durs, & aussi de raisins secs.

De la Grive.

CHAP. LXIII.

LA Grive est un oyseau connu d'un chacun, meilleur à manger qu'à chanter: Il fait son nid aux montagnes pleines de neiges & de glaces, sur des arbres tres-hauts, qui est fait de scieure de bois, mélée avec de la terre, façonné en forme ronde d'un singulier artifice: au rond duquel ils laissent un trou, afin qu'il ne se remplisse d'eau par les pluyes continuelles, dont ses petits seroient suffoquez. Ils font de petits trois fois l'an, comme les autres oyseaux, à sçavoir en Avril, May & Juin. *Grive, quel oyseau.*

L'on doit tenir la mesme regle à nourrir la grive prise au nid, que nous avons dit du passe solitaire, tant pour les gouverner petites, que lors qu'elles seront crues & devenues grandes. Il faut sçavoir que la grive est plus delicate & mignarde que n'est le passe solitaire, & a les os plus tendres: Tellement que *Nourriture de la grive.*

pour l'entretenir, il faut qu'elle soit tenuë fort nette, & polie: Faites que la grive que vous voudrez nourrir soit grande & garnie de plumes: car si vous la choisissez grande, & qu'elle commence à manger seule & à muer, vous la nourrirez aisément & sera meilleure.

Deux sortes de grives. Il faut aussi noter qu'il y a deux sortes de grives: Celles qui sont meilleures à élever pour chanter sont plus petites que les autres, & de plumes plus brunes, & appellez en Italien *Tordi Sassoli.* Au contraire celles qui ne valent rien à chanter, sont beaucoup plus grosses & des plumes plus blanchâtres, appellez en Italien *Tordeli,* lesquelles à mon jugement sont meilleures pour manger, qu'à les oüir chanter.

De la Calendre, Cochevis & Alloüette.

CHAP. XLXIV.

Calendres Cochevis Aloüette. NOus reconnoissons le naturel de la Calendre par les effets: car c'est chose difficile de l'apprivoiser, si elle n'est prise au nid. Elle se dépite grandement, chose incroyable, pour être transportée d'un lieu à autre, & en ce dépit demeurera un mois entier sans chanter: l'on n'en a jamais vû aucunes qui eussent repris leur chant, si on ne les eût rapportées au lieu accoûtumé.

L'Aloüette, dedaigneuse qu'elle soit, ne laisse de chanter plus de deux ou trois jours, de même aussi le Cochevis. Ces oyseaux fond leur nids en terre & aux prez, & parmy les chaumes. Leurs nids sont de racines d'herbes seches: Font leurs petits trois fois l'an: La premiere à l'entrée de May: La seconde à l'entrée de Iuin: La troisiéme à la my-Juillet. Toutesfois ils changent selon la saison & le temps comme les autres.

Ces trois oyseaux sont d'un même naturel & conformes entre eux, se nourrissent de mesme sorte. Leur nourriture ordinaire sera la même que nous avons dit être bonne pour les autres oyseaux, à sçavoir, cœur de mouton haché bien menu & battu. S'ils ne mangent tous seuls, vous les nourrirez en leur nid avec grand soin, & ainsi que vous verrez bon être. Prenez garde qu'ils ne demeurent guere dans leur nid, de peur qu'ils ne deviennent estropiez: mais quelques jours passez, mettez-les dans leur cage pavée de sable menu, & les y laissez jour & nuit, Etans accoûtumez à manger tous seuls, vous leur baillerez du cœur mêlé avec ce grain que les latins appelent *Far*: ou bien avec pâte qu'on fait pour les rossignols, & de cela vous les nourrirez jusqu'à ce qu'is soient devenus grands, & se soûtiennent sur pieds. Aprés vous épandrez du grain nommé *Far*, parmy le sable de la cage, afin que les oyseaux puissent apprendre à connoître ledit grain d'entre le sable, & le bécher soudain, continuant toûjours de les apasteler avec du cœur de mouton. Ces oyseaux commençans à muer, vous pourrez leur bailler du chenevi, de l'espeautre, & des cribleures de bled. Vous mettrez dans leur cage une piece de mortier sec: ou bien de pierre ponce: ou de la craye, à laquelle les oyseaux puissent aiguiser & frotter leur bec, lequel facilement s'épointe en béchant, afin qu'ils en mangent quelques fois: car cela leur profite beaucoup & sert à les purger.

Pour faire que la pâte que les rossignols mangent: qui est aussi bonne aux passes solitaires, mesanges, gruës, merles, & plusieurs autres oyseaux.

CHAP. LXV.

POur faire de la pâte pour lesdits oyseaux, de laquelle nous avons fait mention cy-devant: Prenez de farine de pois chiches blancs, & la bluterez par un bluteau soigneusement, ainsi qu'on fait la farine de froment, & en telle quan-
tité

tité que vous verrez être de besoin. Par exemple, que la quantité de farine soit de deux livres avec une livre d'amandes douces choisies, & pelées, lesquelles vous pilerez tres-bien de mesme façon que si vous vouliez faire de pâte de marsepain. Avec cela, ayez trois onces de beurre frais, lequel beurre vous mettrez dans un vaisseau de cuivre, & y mêlerez ladite farine, & amandes ensemble: Aprés cela, mettez ledit vaisseau au feu de charbon, afin qu'ils ne sentent la fumée, & remuerez cette pâte sur le feu soigneusement, avec une cuilleré de bois, afin qu'elle se cuise peu à peu, & y ajoûterez deux jaunes d'œufs, un peu de saffran: lors que vous verrez que le beurre commencera à se fondre. Outre cela vous y distillerez dessus miel liquide & détrempé, tant que la pâte vienne à s'incorporer avec le miel, & devienne grenée, continuant à la remuer avec la cuillere, de crainte que le feu ne se consume. Ayant fait cela, vous prendrez un crible percé, en sorte que par ses trous puissent sortir de grains égaux à ceux que l'oyseau, pour lequel vous faites la pâte, mange: Et quand la pâte sera passée par le crible, & les grains faits en la quantité requise, pour le besoin de l'oyseau, vous prendrez la pâte qui n'aura pû passer par lesdits trous, & la remettrez cuire tres bien, puis vous la passerez par le mesme crible, tant que la chose ait sa duë consistance. Et pour conserver icelle, il y faudra répandre du miel dessus, la maniant & remuant, & en aurez pour l'espace de six mois.

Maniere de connoistre plusieurs & diverses maladies qui viennent aux oyseaux.

CHAP. LXVI.

Les maladies des oyseaux sont diverses, & cette diversité cause divers effets, & signes, lesquels étant cachez, la maladie est aussi cachée, à laquelle on ne peut donner remede, d'autant que l'on ne sçait d'où elle procede, ny quelle maladie c'est, ny quel remede y est bon ou expedient à la guerir. Pourtant il convient necessairement remarquer les signes exterieurs, pour connoistre les maux qui sont au dedans, non moins à l'endroit des oyseaux, que des autres animaux, parce que j'ay bien voulu recueillir en ce Chapitre briefvement ce que nous avons traité par cy, par là, en divers lieux, où il est venu à propos des infirmitez des oyseaux, & de la connoissance d'icelles, pour la commodité & instruction de ceux qui veulent connoistre les maladies de ceux qu'ils nourrissent. *Des maladies des oyseaux.*

Les oyseaux sont donc sujets entre autres infirmitez, aux apostemes qui leur viennent & s'apperçoivent en la teste, jaunes de couleur, & grosses comme grains de chenevi, & quelquesfois croissent à la grosseur d'un pois, un mal qui afflige communement tous les oyseaux, principalement ceux qui sont de complexion chaude.

Autre espece de mal dont les oyseaux sont molestez, est appellé mal subtil, dit des Grecs *Phthisis*: car l'oyseau qui est atteint de cette maladie, enfle par le corps, lequel est tout épars de veines de sang, & a la poitrine maigre, & en outre, l'oyseau ainsi malade, ne fait que prendre & jetter ou épandre la viande & chenevi.

Les goutes sont autres sortes de maladies communes aux oyseaux, qui les affligent: car quand ils en sont atteints, il ne se peuvent remuër ny soûtenir, à cause de la douleur qu'ils endurent. Cette infirmité est connuë à la rudesse des jambes & des pieds.

L'asthme est une autre maladie qui les travaille, laquelle se connoit quand l'oyseau devient enroüé, tellement qu'il ne peut mettre hors la voix, ou s'il la met hors: c'est en sons âpres & imparfaits, ou bien s'il ne sonne mot du tout,

vous

vous luy mettrez la main sur la poitrine,& y sentant un battement non accoûtumé: comme procedant d'une oppression & difficulté grande : lors vous aurez premier signe assuré qu'il est saisi de ce mal. Souvent aussi avient qu'ils crient, ou jettent des voix lamentables,ou se plaignent, qui denotent clairement qu'ils sont asthmatiques. Les oiseaux deviennent pareillement souvent aveugles & aisément,à quoy si on ne donne prompt remede, ils ne guerissent point. Laquelle infirmité est apperçûë quand ils jettent des larmes des yeux, & par certaines plumes qu'ils ont aux environs des yeux, lesquelles se frisent.

Cris & voix lamentables.

Le mal caduc saisit les oiseaux, dont ils guerissent peu souvent, ou jamais. A quoy n'y a remede que de garder l'oiseau que nourrissez, du Soleil en Eté : s'il en échappe la premiere fois, luy faudra couper les ongles des pieds & l'arrousant de vin, les purger souvent.

Quelques-uns disent que les oiseaux sont sujets au mal appellé pepie,ce qui est faux : Car le mal que ceux-là appellent pepie, n'est point pepie en effet : mais un autre mal qui vient dans le bec des oiseaux, auquel est bon d'user de tel remede : Prenez de semence de melon, & la détrempant en eau pure, & luy en ferez boire deux ou trois jours, & appercevant que l'oiseau s'en porte mieux, luy baillerez du sucre fin, détrempé avec eau sucrée.

Il est difficile de connoître,quand l'oiseau a le mal au cropion : & de ma part, n'en sçaurois donner meilleur argument qu'une melancholie,dont l'oiseau malade se voit detenu sans vouloir chanter. Le remede est de luy couper la moitié de cette pointe qu'il a : car vous ne luy sçauriez faire quelque grand bien.

C'est un mal dont tous les oiseaux sont molestez,mesme ceux qu'on nourrit en cage.

Outre les maladies susdites, les oiseaux ont quelquefois le flux de ventre,qui se connoît à leur fiente qu'ils font plus liquide que de coûtume, & au battement de la queuë, & à ce qu'ils la serrent. Le remede est, de leur couper les plumes de la queuë, & celles qui sont à l'entour du conduit, par lequel ils se vuident, l'oignant avec un peu d'huile. Et au lieu de chenevi, luy baillez graine de melon par l'espace de deux jours. Et si ce sont oiseaux qui ne mangent point de chenevi,mais du cœur, ou pâte, ne laissez de leur ôter, & au lieu de cela leur bailler des œufs endurcis au feu, en la forme qu'avons dit cy-devant.

Quelles maladies viennent particulierement à chaque oiseaux.

CHAP. LXVII.

Les propres maladies du rossignol.

LEs vieils rossignols de cages sont sujet aux goutes & convulsions de poitrine, ausquels maux la passe solitaire est sujette aussi outre le mal caduc ou vertiges.

Les propres maladies de la linotte.

La linotte est incommodée du mal subtil plus que tous les autres oiseaux:comme aussi d'apostemes chauds, convulsions & goutes.

Les maladies du chardonnet.

Le chardonnet est coûtumier d'avoir des apostemes, & mal subtil.

Les maladies du verdier, & du pinson.

Le verdier au contraire, n'est point tant sujet à maladies, & qu'il est de meilleure complexion, & de plus grande force : C'est pourquoy bien rarement il devient aveugle.

A l'aveuglement le pinçon est le plus sujet que tous autres,& quand il est surpris de ce mal il ne vaut plus rien:car il y retombe derechef à tous momens.Deux seules infirmitez surprennent d'ordinaire le Serain,le mal subtil, causé par la vieillesse,& les apostemes, procedantes du chenevi. Car des maux mesmes nous voyons arriver

la Paſſe de Canarie d'Eſpagne, bien que le mal ſubtil l'incommode plus rarement, & eſt auſſi ſujette au ſpaſme & oppreſſion de poitrine, à cauſe de ſon exceſſive chaleur naturelle. Les Meſanges ſont ſujets ſeulement aux gouttes, plus qu'oiſeaux qui ſoient. La paſſe ſolitaire eſt travaillée des apoſtemes, & de la melancholie qui la fait bien ſouvent mourir. Le cochevis devient aveugle, & quelquesfois il eſt incommodé du mal ſubtil. Comme fait auſſi l'autre aloüette qui n'eſt point hupée. La calendre ſemblablement eſt ſujette au mal ſubtil, & apoſtemes, aux gouttes, & ce qui eſt pire, devient facilement aveugle. Le tarin ſemblablement eſt fort ſujet aux apoſtemes, & bien ſouvent meurt de graiſſe. Le plus fort & robuſte oiſeau qui ſoit, eſt le merle, auquel je ne trouve aucune infirmité, qui le tue, excepté la vieilleſſe, qui eſt une maladie commune devorant toutes choſes mortelles. La graiſſe & les apoſtemes, nuiſent quelquesfois à la grive, & le mal du croupion, qui eſt commun auſſi à tous les oiſeaux de cage.

Les maux propres du Paſſe de canarie. Les propres maladies du Meſange, du Paſſe ſolitaire, du cochevis, & alouette, Calendre, & Tarin, Merle, Grive.

Purger les oiſeaux, en quel temps, & combien de fois on les purge tous les ans.
CHAP. LXVIII.

LE roſſignol & autres oiſeaux, qui mangent du cœur & pâte, doivent être purgez du moins une fois le mois, avec 2. ou 3. vers de colombier, à chaque fois, trois jours aprés, mettez dans ſon abbrevoir la groſſeur d'une noix de ſucre fin, & là où la voix luy manquera, il faudra mettre dans ladite eau de la graiſſe, autant qu'il en faudra pour donner ſaveur à l'eau, ce qu'il luy éclaircira tres-bien la voix. La purgation ſuſdite eſt neceſſaire quand ils veulent muer. Que la cage ne ſoit jamais ſans terre ou ſable: Que l'on l'arrouſe du moins deux fois la ſemaine, pour avancer ſa muë. & pour aſſeurance de ſa vie, le tenant puis au Soleil, juſques à ce qu'il ſoit preſque ſec: le ſemblable ſoit fait quand il ſera incommodé de poux: & ſi on luy baille des figues ſeches, cela le fera être joyeux.

Pour purger les oiſeaux qui mangent du chenevi. CHAP. LXIX.

LEs oiſeaux qui mangent de chenevi, auront pour purger des ſemences de melon mondées: & herbes, ainſi qu'aviſerez, à ſçavoir cicorée, bette, laituës, ſcariole, mercuriale qui eſt principalement bonne pour la linotte: mais baillez leur telle herbe que voudrez: car elles ſont toutes tres-bonnes pour donner aux oiſeaux pour les purger, & meſmes encore qu'ils n'ayent beſoin d'être purgez, il ne faut laiſſer de leur en bailler toûjours, & en outre, leur bailler parmi de la terre, ou mortier ſec dans la cage, afin qu'ils en puiſſent manger, ou l'empoudrer à leur plaiſir & commodité, ce qui leur eſt tres-ſain, & avec cela leur faudra donner du ſucre, ainſi qu'avez entendu. Vous vous appercevrez quand l'oiſeau voudra muër, aux plumes qui ſeront parmi la cage, lors l'arrouſerez legerement avec du vin, comme nous avons dit. Ceux qui ſont nais commencent à muër auſſi tôt qu'ils ſont nais; & leur muë dure un mois. Vous les arrouſerez de vin, du moins deux fois la ſemaine, pour les avancer à muer plûtôt.

Pour ſçavoir combien vivent les oiſeaux. CHAP. LXX.

SI quelqu'un a deſir de ſçavoir combien les oiſeaux vivent, il faut ſçavoir qu'entre les roſſignols d'aucun vivent trois ans, d'autres 4. les autres juſques à 8. & chantent juſques à temps. De là en avant ils ne ſont plus en perfection, ains vont declinant peu à peu. L'on a bien veu des roſſignols qui ont vécu, juſques à 15. ans, & toûjours chantans peu ou caſſés, tellement qu'ils vivent ſelon le bon traitement qu'ils ont, ou bien ſelon leur complexion. Les me-

Vie du roſſignol.

Vie du me-

Vie des sanges. sanges pour être sujets aux gouttes, vivent peu, à sçavoir 3. ou 4. ans au plus. Les *Vie des passes solitaires.* passes solitaires vivent en bonté, jusques à 15. ans : plusieurs meurent du mal subtil, aucuns d'apostemes, aucuns de gouttes, & aucuns des jeunes meurent du *Vie des chardonnets.* mal caduc. Les chardonnets vivent dix, 15. & 20. ans, plus ou moins, selon leur complexion, & sont toûjours en bonne disposition, chantans jusques au dernier *Vie de la linotte.* jour de leur vie. La linotte est de courte vie, pour être sujette au mal dit subtil, *Vie du verdier.* d'aucunes vivent 2. ans, autres 3. autres jusques à 5. selon le gouvernement & traittement qu'ils ont. Les verdiers vivent aucuns 5. autres huit ans pour leur *Vie du pinçon.* bonne complexion, parce qu'ils ne sont sujets à maladies comme les autres oiseaux. *Vie des calendres, cochevis, & aloüettes.* Les pinçons vivent peu, d'autant qu'ils sont sujets à devenir aveugles : d'aucuns vivent un an, autres deux, autres à 4. plusieurs meurent du haut mal, à raison de ce que l'on les a tenus l'Esté au Soleil, qui leur a penetré au cerveau. Les calendres, cochevis, & aloüetes, vivent également l'une comme l'autre es- *Vie des canarins d'Espagne.* pece : comme trois ou cinq ans, quelque calendre vivra plus long temps que les cochevis : mais elle est melancholique quand on la transporte d'une place à au- *Vie du tarin.* tre. Le canarin d'Espagne est de longue vie, comme de cinq, de dix, & de quinze ans : il s'en est veu avoir vécu vingt ans, & sont toûjours bons. Le tarin est de duré de six ans ou environ, selon que l'on l'entretient bien, c'est un oiseau duquel on ne fait grand compte : car son chant est ennuyeux : aucuns y prennent plaisir, autres non.

La maniere de chasser aux petits oiseaux tant ceux qui chantent, qu'autres qui sont bon pour manger : mesmes à toutes sortes de petits oiseaux.

CHAP. LXXI.

Chasser à la pipeé. Pour prendre des oiseaux à la pipée, un homme se doit cacher dans un buisson, & y mettre de la feüillée, & avec un siflet, piper & siffler, contre-faisant un oiseau, qui est prins, ou qu'on prend. On doit prendre un passereau, & le faire crier en luy serrant les aîles ou les pieds : lors les oiseaux viendront au secours, pensans que le chat huant ou hibou (qu'on aura perché auprés, retenu en un lacq) le tienne : & ayans mis des gluons sur les branches des arbres, les oiseaux qui viendront au secours, se perchant s'englueront.

Chasser à la passée. Pour prendre les pinçons à la passée, c'est à dire, au lieu où il y ait bonne passe de pinçons, faut environner trois arbres (qu'on aura coupez, & aprés plantez en une plaine peu loin l'un de l'autre, entrepied) de feuilles par bas comme une loge : & parmi iceux tendre une corde attachée à un bâton, & supportée de l'autre côté d'une forchette, laquelle tiendra un homme loin de là, & en icelle pendront deux ou trois pinçons attachez, & faut mettre des gluons bien deliez sur lesdits arbres, & plus loin de là, deux ou trois cages, où seront des pinçons, qui appelleront les passans, lesquels venant voir ceux qui sont pendus, ou és cages : s'englueront sur les arbres.

Chasser à la tonnelle. Pour prendre les perdrix à la tonnelle, ou tomberel, il faut qu'un homme soit derriere une vache, ou un cheval, de bois d'ozier peint, qui l'approchera en guise de vache ou de cheval, & cependant il lâchera les filets sur les perdrix : telle chasse est maintenant défenduë.

Chasser au feu. Pour prendre les perdrix & beccasses, de nuit au feu, il faut allumer une mêche de vieux drapeaux secs, moüillez en suif fondu, puis ployez ensemble en une torche comme le bras, longue d'un pied : puis faut étonner les perdrix, afin qu'en volant elles se mettent dans les filets, desquelles elles seront entourées.

Pour prendre des oiseaux à la main, il faut épandre parmi quelque aire, grain ou millet trempé en lie de bon vin & jus de seguë, puis sechés, dés que les oiseaux en auront mangé, ne pourront voler par aprés, & l'on les prendra à la main. *Chasser à la main.*

Pour prendre des oiseaux à l'arc ou l'arbalête, sur les maisons, & arbres, il faut que l'arbalêtier ait des flêches doubles, forchées en la partie de devant, quand il voudra prendre des oyes, ou autres grands oiseaux, par tout bien aiguës, qui tranchent l'aîle ou le col qu'elles toucheront : car la seule perceure commune de la flêche ; ne blesseroit pas tant l'oiseau qu'il peut demeurer là : mais s'en iroit percé & blessé, bien que possible il mourroit ailleurs.

FIN DV SEPTIE'ME LIVRE.

LA CHASSE DU LOUP,

NECESSAIRE A LA MAISON RUSTIQUE.

Par JEAN CLARMORGAN Seigneur de Saane, premier Capitaine de la Marine du Ponant.

En laquelle est contenuë la nature des Loups, & la maniere de les prendre, tant par chiens, filets, pieges, qu'autres instrumens, le tout enrichi de plusieurs figures.

LA CHASSE DU LOUP.

Du Loup, & de sa nature. CHAP. I.

Les habitans d'Asie, d'Afrique, & d'Europe connoissent assez combien mauvaise & cruellle bête est le Loup, pour les grands torts & dommages qu'il en reçoivent eux, leurs enfans, mesme leur bétail, volaille, & toutes autres telle nourritures : de mesme façon en sont tourmentez les habitans de l'Amerique appellée Bresil, les Antilles, Florides, & la terre Françoise, Canada, Ochelada, la Saguéne, & Terres neufve, la Suisse, Norvegue, & autres païs Orientaux, & Occidentaux. Or encore qu'il y ait peu de gens qui ne connoissent les loups, & n'en ayant veu, reservé les Isles d'Angleterre & Escosse, je n'ay pourtant voulu obmettre à décrire la forme, mœurs, nature & differences des loups. Le loup donc est une bête ayant le poil gris, mêlé de noir blanchâtre sous le ventre, la tête grosse, armée de dents grosses & longues, d'oreilles courtes & droites, dont est sortit le proverbe : je tiens le loup par les oreilles, quand celuy qui parle est en doute de ce qu'il doit faire. Pline autheur singulier & fort renommé, au liv. 7. ch. 22. de son histoire naturelle, dit que la veuë du loup est fort mauvaise & dangereuse, & que s'il voit un homme avant que l'homme le voye, il luy ôte la voix pour l'heure. Item que les loups d'Afrique sont petits : mais és regions froides sont grands, âpres, & plus cruels. Ce que confirme Olaus Magnus, Archevêque d'Usphalle en Gotthie, au liv. 18. chap. 13. de l'Histoire qu'il a faite des gens, bêtes, & oiseaux des regions Septentrionales, disant que Pline a parlé à la verité des loups, & que leur cruauté & malice se montre & se manifeste plus en Janvier, quand ils vont apres la louve, étant en chaleur : mesme que durant les grandes froidures ils s'assemblent en grand nombre, qui les rend plus hardi, & cruels, mettant les habitans des regions froides en telle peine, qu'ils n'oseroient aller seuls, & sans être bien embâtonnez & armez de bonnes arbalêtes & arquebuses : sur tout qu'ils aiment à courir sus aux femmes grosses d'enfant pour les devorer.

Païs tourmentez des loups.

Quel beste est le loup.

Proverbe de Pline.

Olaus Magnus.

Il y a encore une autre sorte de loup, appellez loups Cerviers, comme dit Pline, dont les Princes & Seigneurs portent des fourrures : lesquels s'ils ont pris une beste : & en la mangeant ils levent la teste pour regarder ailleurs, ils oublient leur proye, & la laissent là pour en chercher d'autre. Le mesme Autheur au chapitre 34. dudit livre, écrit d'une autre sorte de loups, nommez Thoës, qui sont plus longs de corps, ayant les cuisses & jambes plus courtes que les autres loups, qui sautent de grande vîtesse, vivent de venaison, & ne font aucun mal aux hommes, sont fort velus en Hyver, & en Esté, & sont de poil roux.

Loups Cerviers.

Aristote Prince des Philosophes, aux livres qu'il a fait de l'histoire des bestes, & des parties & generations d'icelles, dit en son 5. liv. chap. 2. que les loups s'attachent à la louve, comme font les chiens, & au 2. livre 1. chapitre écrit, qu'ils ont le membre genital comme un os, comme aussi a le Cerf, le Renard, la Mustelle appellée belette. Il dit de plus au liv. 6. ch. 45. que les louves portent, & font leurs petits comme les chiennes, & en mesme distance de temps & de jours, ne voyant aucunement comme les petits chiens : & que les louves conçoivent

Copulation des loups avec les louves.

& sont empreintes en certain temps de l'an, qui est au mois de Ianvier : ou pour le plus tard, au commencement de Fevrier, & font leurs petits au commencement de l'Esté environ le mois de May, & que lors qu'ils suivent la louve chaude, sont fort cruels. Ledit Aristote dit davantage au 8. liv. ch. 28. qu'au pays des Cyrniens, les loups se joignent & couvrent les chiennes : comme en Grece les chiens du pays de Lacedemone, se couplent avec les Tigres. Item, au 1. livre chap. 1. il est écrit, qu'entre les bestes, il y en a qui sont aisées à apprivoiser, les autres non : comme la Panthere & le loup, qui sont bestes farouches, cauteleuses & fines pour tromper & prendre les autres animaux. Il a écrit aussi au 8. liv. chap. 5. la façon de vivre du loup : que les loups se nourrissent de chair, horsmis quand ils ont faim, ils mangent la terre qui est une opinion que l'on a eué d'iceux, les voyant aux champs défouyr du carnage qu'ils avoient là enterré & enfoüy, apres avoir esté saoulez, pour leur servir au temps qu'ils ne pourroient avoir nouvelle proye. Comme un certain jour moy allant à la Cour, passant par la forest de S. Germain, j'apperceu un

Nourriture du loup.

pied de cerf qui étoit hors du sable, lequel je fis tirer, & en eus une épaule entiere, qui avoit été mise en terre la nuit precedente.

Et les loups étant malades, prennent quelque fois de l'herbe, comme font les chiens pour se faire vomir, & lâcher le ventre. Leur coûtume est d'attaquer les hommes paresseux & pusillanimes, allans seuls, beaucoup plûtôt que les veneurs. Et ledit Aristote, au liv. 9. de l'hist. des bêtes, ch. 36. mêmement Pline au liv. 10. ch. 8. de son hist. naturelle, recite que prés de Palus Meotide, les loups sont familiers aux pescheurs qui ont accoûtumé leur donner part de leur pesche: & s'il y faillent, ils déchirent la nuit & rompent leurs rets. Au 6. liv. ch. 18. dit que les loups au temps qu'ils suivent en chaleur brutale la louve, sont fort mauvais & cruels autres qui y surviennent, toutesfois, en autre temps n'ont accoûtumé leur courir sus. Et puis bien ici dire en passant, ce que moy mesme ay veu, qu'au temps qu'ils sont en amour avec la louve, en ay conté quelquefois 12. qui s'étoient tellement batus & mordus, que quelques uns alloient saignans bien fort: & par tout le chemin où il y avoit des marets & fanges, ceux qui étoient blessez se veautroient pour étancher leurs blessures, comme l'on peut penser, & on trouvoit en l'eau abondance de sang. *Proprieté des loups.*

De plus le mesme Aristote au liv. 9. ch. 1. des bestes qui ont inimitié perpetuelle ensemble, dit que le loup est ennemi à l'Asne, au Taureau, & au Renard. Il écrit aussi au 2. livre chapitre 97. que tous animaux qui ont les machoires pleines de dents, n'ont qu'un ventre: comme l'homme, le chien, le pourceau, l'Ours, le Lion, & le loup. Le mesme Auteur au 4. livre du traité qu'il a fait des parties des animaux, & de leurs causes chapitre 10. dit que les bestes qui ont les pieds fendus en doigts ou outils, ont 5. doigts aux pieds de devant, & 4. aux de derriere, comme les Lions, les Loups, les Chiens, & Pantheres, & & que toute beste a le col flexible fors le loup, & le lion qui l'ont tout d'un os, à raison dequoy ne le peuvent ployer. Ce qui n'est vray semblable: car j'en ay fait courir plusieurs, esquels ay trouvé le col tout de vertebres comme à une autre beste. Il est vray, qu'ils ont le col fort gros, massif, nerveux & charnu, aussi est-ce une beste qu'a grand force au col: car s'il prend un mouton par le milieu du corps, il le porte à sa gueule, comme le levrier feroit un lapin: & s'il trouve un cheval ou vache morte dedans un creux de fossé, il le tirera hors pour le manger, là où le cheval bien attaché ne le pourroit pas enlever. Davantage, Aristote au livre 6. chapitre 35. dit qu'il y a des loups canins, approchans de la nature des chiens, qui font leurs petits comme les autres loups, & ne voyent point long temps aprés qu'ils sont nais, & n'en font point davantage que quatre. *Loup n'a le col tout d'un os.*

Les louves font ordinairement leurs petits en des forts, taillis, haliers couverts, & buissons épais, ou bien en quelque colline ou costeau plein d'arbres, qui regarde le Midy pour avoir la chaleur du Soleil. Et souvent les font prés de quelque grande taniere de blereaux, pour se sauver dedans si on leur fait tort & ennuy: & davanture, si la louve se sent pressée de gens ou de chiens, elle prend un de ses louveteaux en sa gueule, & l'emporte: & n'estant point détroussée de ses petits, elle les allaite jusqu'à ce qu'ils puissent manger. Et sont toûjours, ou le loup ou la louve prés de leurs petits. Et alors qu'ils peuvent manger, l'un desdits loups ou louve va au porchas, & ayant trouvé ou pris quelque beste leur en apporte qu'il revomit devant les petits pour les nourrir. Et étant grandelets, comme chiens courans, leur pere & mere leur apportent *Louves. Louve aime ses petits.*

quelque

quelque agneau vif ou quelque oye, aucunes fois un petit chien vif, pour leur faire tuer & apprendre leur mestier : & jamais ne mangent la teste des chiens ny la peau : il n'y a boucher ny écorcheur, qui plus proprement écorchent un mouton ou un chien, qu'ils font. Estans devenus plus grands environ le mois d'Aoust & Septembre, le loup & la louve les commence à mener aux champs, hors le buisson où ils auront été nourris : & là attendent que leur pere & mere leur apportent quelque proye ; vive ou morte, sans s'éloigner trop de leur buisson. Et alors aprés une pluye de la nuit, ou du jour devant, on les peut voir sur les terres labourées ou sables. Davantage, environ les mois d'Octobre & Novembre, même long-temps aprés, les jeunes loups estant chassez entreprennent à sortir aux cours, & là avec levriers ou filets on les peut prendre, & venans jusqu'au mois de Ianvier que les louves sont chaudes, les vieux loups pillent, mordent les jeunes loups, & les chassent de leur compagnie, même toute l'année, voulans lesdits vieux loups garder leur quartier & pays, qui contient prés de deux lieuës en rond, & n'en souffrent aucuns, qu'ils puissent, en leur pays : comme font plusieurs autres bestes, les cerfs, sangliers : chats, les vieux lievres & lapins, & mesme les oyseaux comme les perdrix, corbeaux, hairons, corneilles, & assez d'autres. Et ay veu bien souvent, ayant pris six ou sept loups prés de ma maison & en mes bois : lesquels j'estimois n'y en avoir plus, un mois aprés j'en trouvois d'autres. Aussi ce sont des bestes de passage qui viennent de loin comme des forests d'Ardene, & autres grandes forests : car on tient pour certain que par chaque an il sort desdites forests, une année des cerfs, l'autre année des bêtes noires, comme sangliers, l'autre des loups. Ce qui attire quantité de loups en un pays ce sont les guerres : car les loups suivent un camp pour les carnages qu'ils trouvent d'hommes morts, chevaux, & autre bétail tuez. Et ceux qui sont accoûtumés à manger la chair d'homme, à grande peine en veulent ils manger d'autre : & s'ils n'en trouvent de morts, courent sur quelque jeune laquais, ou filles, ou même hommes mal accompagnez, & les mangent.

La nourriture des petits louveteaux.

Loup bêtes de passage.

Il y a encore une autre chose qui n'a été point écrite par aucun, au moins que j'aye leu, ou ouy dire, que dedans les roignons d'un vieil loup, s'engendrent & nourrissent des serpens : ce que j'ay veu à 3. voire à 4. loups & quelques fois à un loup y a un roigon de serpents, l'un d'un pied, l'autre d'un poulce de long, les autres moindres, & par succession de temps font mourir le loup & deviennent serpent & bestes fort venimeuses. Et n'est non plus étrange, que de la vipere, de laquelle les petits rongent & mangent le ventre de leur mere & la tuent, estant faits par aprés viperes fort venimeux. Aussi on voit que la morsure du loup receuë au corps de quelque bête, ne se peut guerir qu'à grand peine, à raison d'un venin malin & pernicieux qui y est caché. Et pour cette cause la plus grand part des bêtes interessées & blessées en meurent, ou bien leurs membres & parties tombent toutes pourries, quelque soin qu'on y mette : dont j'ay eu plusieurs de mes levriers blessez, prenant les loups qui en sont morts, quelque remede que je leur ay peu faire.

Serpens trouvez dans les roignons des vieux loups.

Les petits des viperes tuent leur mere.

Morsure du loup est venimeuse & fort difficile à guerir.

Quant à la finesse des loups, ils ont une coustume au soir de hurler pour assembler tous ensemble. Cela fait, vont assaillir quelque haras de chevaux, & s'ils peuvent les font écarter pour se saisir de quelqu'uns des poulains qu'ils étranglent & mangent : autant en font ils au pâturage des bœufs & vaches. Et si c'est en pays où il n'y ait haras ny pâturage, ils viennent és villages de maison

Finesse du loup.

Ravissement des

en maiſon pour trouver quelque beſte, que le mauvais ménager ou ménagere n'auront enfermée le ſoir à l'eſtable : la prendront, ou tueront, & mangeront, & s'ils n'en trouvent point hors de l'eſtable, ils cherchent les lieux des pourceaux, des poules, oyes, & autres volailles qui ne ſont enfermées dans les maiſons, rompent tout, & les prennent. Et s'il y a mouton ou brebis en quelque étable, font ouverture en l'étable par derriere, & s'ils entrent dedans, en tuent vingt, 40. & de la pluſpart n'en prennent que le ſang, fors qu'à leur partement chacun emporte ſa proye. Et s'ils ne peuvent entrer, font un trou à la muraille, & par iceluy les moutons montrent leurs teſtes : & là les loups ſaiſiſſent la teſte, & tirent de telle force, que ſouvent ils font paſſer tout le corps du mouton par ce trou : à tout le moins ils en arrachent la teſte. Et és lieux où les moutons ſont enclos en des parcs, les loups s'accompagnent, & vont aſſaillir les chiens de ces parcs, avec telle ruſe, que l'un d'iceux ſe laiſſe approcher & attaindre des chiens, ſe retirant toûjours au loin pour écarter les chiens loin du parc. Cependant les autres loups ſe jettent de grande violence contre les clayes du parc, & les font cheoir, puis tous les moutons égarez & épars çà & là, ſont facilement prins & tuez deſdits loups, ou pour le moins ils en tirent quelques-uns par deſſous les clayes. Ils ont encore une autre façon de faire pour prendre les chiens : c'eſt qu'il y en a un ou deux qui guettent le long de la maiſon là où eſt le chien : un autre attire le petit chien qui l'abbaye au plus loin de la maiſon, puis ſoudain il luy court deſſus, le chien ſe croyant ſauver par la porte de la maiſon qui eſt ouverte deſſous, eſt rencontré de ceux qui l'épionent, & eſt prins & mangé. Ils ont bien auſſi cette induſtrie aux foreſts, de courir les cerfs & façons de biche à relais, comme feroient chiens courans, choſe aſſez connuë de chacun : & ſe dreſſer eux-mêmes : & mettre comme un cours les levriers épians, & attendans l'orée de la foreſt, cependant qu'un d'eux va haſſer & attaquer leſdites beſtes ſauvages, qui ſont és gaignages.

Ruſes des loups à prendre les brebis.

Ruſes des loups à prendre les chiens.

Berchorius au reductoire moral, titre des animaux, dit que le loup eſt dit *opus* quaſi *leonis pes* : c'eſt-à-dire, ayant les pieds quaſi du Lion, à ce que comme le Lion a force & vertu en ſes pieds, auſſi s'il jette ſa patte, & les griffes ſur quelque beſte, c'eſt fait de ſa vie. Iſidore en ſon livre 12. a écrit : Le loup eſt une beſte raviſſante qui aime fort le ſang, & par la rage & rapacité qu'elle a, tuë toute beſte qu'elle trouve. Ariſtote en ſon livre des animaux, fait mention que aux Indes il y a une eſpece de maniere de Loups qui ont trois ordres de dents en la gueule, la face comme un homme, les pieds d'un Lion, la queuë comme un ſcorpion, & la voix comme un homme, éclatante neanmoins & étonnante comme une trompette, vîtes comme un Cerf, fort cruels, qui tuent les hommes & les mangent. Iſidore écrit auſſi ſuivant le dire des laboureurs, que ſi le loup voit l'homme avant qu'il le voye, il luy ôte la voix : parce que de ſon haleine maligne il infecte l'air : lequel ainſi infecté, infecte auſſi l'inſpiration de l'homme prochain & contigu de ladite beſte, & le prive de ſa voix : dequoy parle Virgile en ſes Bucoliques, *Lupi Mœrin videre priores*, dont eſt ſorti ce Proverbe commun, *lupus eſt in fabula* : c'eſt-à-dire, quand on parle de quelqu'un, & lequel à l'inſtant ſurvient, celuy qui parloit, ſe tait, comme ſi le ſurvenant luy oſtoit la voix & la parole. Dit d'avantage iceluy Iſidore que ſi le loup eſt veu de l'homme le premier, qu'il perd beaucoup de la ferocité. Ajoûte encore que les loups & louves ne ſont en chaleur, que l'eſpace de douze jours, durant lequel temps il ſoûtient la faim en jeûnant, ſans aucunement manger : mais aprés ces

Lupus leonis pes.

Veuë du loup ôte la voix.

Proverbe

Le jeu plaiſt au loup.

KKkk

longs jeunes,ils mangent avidement & devorent. Le même autheur raconte que le loup aime fort se plaisanter, pour cette raison il dérobe & ravit quelques fois un enfant : avec lequel il se jouë longue espace de temps : mais à la fin il tuë le petit enfant, avec lequel il s'est joüé.

Laine qui aura enduré la dent du loup.

Il dit davantage, que si on fait un habit ou robbe de laine d'une brebis ou mouton que le loup aura tué : ou bien que la laine de la bête tuée par un loup soit mêlée parmy d'autre laine, de laquelle soit faite une robbe, que cette robbe ou accoûtrement sera poüilleux infecté de vermine. Aristote entre les choses cy-devant écrites, dit que les loups & toutes les autres bêtes acharnées & mangeant la chair humaine, sont beaucoup plus cruelles & dangereuses lors qu'ils ont des petits, que devant : Iceluy même au livre 8. chap. 5. dit que le loup mange les chairs cruës : & que peu souvent, sinon par grand faim il mange de l'herbe, si d'avanture il n'est malade. Car alors se sentant trop plein, cherche & mange une sorte d'herbe afin de vomir ce qu'il a mangé. Au même lieu Aristote écrit, que quand le loup sent que ses dents sont rebouchées ou agassées de trop manger ou rompre des os des bêtes qu'il a devorées, il sort de sa caverne, & a coûtume de manger l'origan afin d'aiguiser ses dents. Il dit aussi que le loup, quand il commence à avoir faim, mange en telle façon, & si aprement, qu'il perd inconnenent la faim : mais alors il est grandement malade : & pour cette cause, il se tient long-tems en repos, & desire de se joüer aprés être saoul, ou bien dormir & se reposer. La nature des loups, ainsi que dit le même Aristote, est totalement contraire à la nature des brebis : dont on lit que si une corde faite des boyaux d'un loup, étoit mise en un violon ou quiterne mêlée avec des cordes faites des boyaux de brebis ou moutons, celles de brebis seroient petit à petit rongées & détruites par la corde faite des boyaux du loup.

Loup & brebis de nature contraire. Corde de violons faite de boyaux de loup. Le loup craint le feu.

Homere Prince des Poëtes Grecs parlant du loup, dit qu'il est merveilleusement vigilant, & que rien plus il ne craint que le feu : & que quand on jette des pierres contre luy, il a bien cette astuce de regarder & observer d'un œil assez furieux celuy qui premier aura jetté la pierre : de façon que si la pierre l'a offensé, il tuë celuy qui l'aura jettée : & si elle ne l'offense, il ne blesse que bien peu l'homme qui l'aura jettée, mais comme étant quelque peu courroucé, il le corrige & le laisse aller. Les loups en veillesse sont pires aux hommes, selon Homere, & tant plus ils vieillissent, tant plus sont ils dangereux : car d'autant qu'ils ne peuvent chasser aux autres bêtes, à raison que la force leur manque, ils dressent des embusches aux hommes, & les tuent s'ils peuvent, & les mangent.

Vieux loups plus cruels que les ieunes

Ce même auteur dit que quand les loups sont fort vieux, la pointe de leurs dents, & l'extremité de leurs ongles, s'accourcit tellement, que les dents & ongles s'affoiblissent & rebouchent, sans avoir que bien peu de vertu : & en cét état & vieillesse ils vivent par longue espace de tems.

Connoissance de la vieillesse du loup. Yeux de loup & de chevre esclairent comme chandelles.

Solinus dit, que la vieillesse du loup est connuë par les dents, parce qu'en vieillesse elles sont plus serrées : & qu'entre les loups ceux qui sont de poil plus droit & herissonné, sont de courage plus audacieux & severe : outre cela, que les interieures parties du loup sont merveilleusement debiles, & reçoivent facilement corruption : & que les parties exterieures sont fort dures, & endurent grand nombre de coups. Pline au livre 11. de son histoire naturelle dit, que les yeux d'une chevre & d'un loup éclairent, & rendent lumiere de nuit, comme une chandelle : c'est pourquoy, les chiens ne les osent chasser la nuit venuë. Il dit aussi au même chapitre, que la grande dent droite du loup a plu-

ſieurs vertus & ſingularitez. Et aut 21. livre chapitre 10. il écrit, que la tête du loup envieillie, & penduë aux portes des maiſons, ſert pour reſiſter à tous charmes & empoiſonnemens : la peau du col pareillement, & de la tête. Au ſurplus, cette bête a telle vertu, que ſi un cheval marche ſur le pas du loup, il en devient peſant & pareſſeux. *Dent du loup. Teste du loup. Peau du du loup.*

Des remedes que l'on peut tirer des parties & excremens du loup.

CHAP. II.

PLine au livre 25. de ſon hiſtoire naturelle, chapitre 11. dit qu'un liniment des excremens du loup profite grandement aux yeux malades, & la cendre d'iceux meſlée avec le miel, vaut contre les defluxions des yeux chaſſieux ou pleurans : les modernes, priſent beaucoup la graiſſe du loup : ils ne font moins de cas de ſon foye deſſeché & mis en poudre, puis bû en petite quantité avec vin tiede ou moût, pour les toux inveterées, & foye intereſſé. *Excremens. Foye.*

Pline fait auſſi mention au 25. liv. de ſon hiſt. que la poudre de la tête d'un

loup guerit la douleur des dents, même qu'aux excremens ou laiſſes des loups ſe trouvent des os, leſquels appliquez aux dents, ont pareille vertu. Au 14. dud. liv. il écrit que le fiel du loup meſlé avec la graine de concombre ſauvage, ou avec le jus d'icelle, que les Medecins appellent communément *Elaterium*, & lié ſur le nombril de la perſonne, luy lâche le ventre : & que les os qu'on trouve dans la fiente du loup, qui n'auront point touché à terre, gueriſſent de la colique, liez & attachez au bras. Et au ch. 16. dud. liv. écrit, que l'huile dans lequel un loup, ou renard aura été mis tout vif & tellement boüilly que la chair ſe puiſſe ſeparer des os, eſt un remede ſingulier pour la goutte : & que l'œil droit du loup, ſalé & lié au bras, guerit les fiévres. Il dit davantage au ch. 8. que le ſein du loup émoillit la matrice, & la dureté de foye, & en ôte la douleur, même que ſi une femme en travail d'enfant, mange de la chair du loup, ou bien que quelqu'un qui en aura mangé s'approche d'elle, lors qu'elle commencera à ſentir le mal, cela luy donnera grand ſoulagement. Les dents du loup liées ſur l'enfant, luy ôtent la peur qu'il a en dormant, ſervent beaucoup à leur faire venir les dents. Auſſi nous voyons que les Pariſiens pour cét effet, ont coûtume de pendre au col de leurs petits enfans nouveaux nez des petits joüets, qu'ils appellent hochets, faits d'argent, dans leſquels eſt emmanchée une grande dent de loup, afin que les petits enfans ſe joüans, & portans ce hochet dans leur bouche, en frotent les gencives : qui eſt cauſe que leurs dents ſortent plus facilement, & avec moins de douleur.

Fiel. *Os.* *Huile de loup ou de Renard.* *Oeil de Loup.* *Chair de Loup.*

La peau du loup a même vertu, de laquelle on ſe ſert à fourrer manteaux, pour être preſervez de poux, punaiſes, & autres vermines : car telles beſtioles fuyent la peau de loup, comme le feu : & ſi les chiens approchent d'elle, ils y piſſent deſſus.

Peau de loup.

Si quelqu'un met quelque morceau de carnage ou peau de loup nouvellement pris & tué, dedans l'étable aux moutons, les brebis ou moutons ne mangeront jamais & mourront plutôt de faim. Les grandes dents du loup attachées & liées aux chevaux, les gardent de ſe laſſer. Il faut auſſi remarquer une choſe, de laquelle parle Pline au chapitre 20. du même livre, que le foye du loup eſt fait comme l'ongle du pied de cheval, & que les chevaux qui ſuivent le trein du loup, ſont fort rompus.

Foye de loup.

Il allegue au même chapitre que pour garder que les loups n'approchent d'un champ, ou metairie, il y faut faire quelque choſe que je laiſſe à dire, d'autant que cela ſe reſſent trop de la Magie, laquelle n'eſt licite aux Chrêtiens uſer en quelque ſorte que ce ſoit, mais elle eſt expreſſement defenduë és ſaintes Ecritures.

Magie defenduë aux Chrêtiens.

Comment on doit dreſſer le limier pour la Chaſſe du Loup. CHAP. III.

LE Veneur doit choiſir de ſa meute un chien le plus beau, hardy, ardent, gaillard, & haut ; c'eſt à dire, ſecret, qui n'ait encore chaſſé, ſi faire ſe peut ; afin que d'une gayeté & ardeur, il porte mieux le trait auquel il le mettra ; le mignardera, le flattera, & donnera à manger pluſieurs petites friandiſes, afin qu'il prenne le trait plus volontairement, ſans le rudoyer ou haraſſer en façon que ce ſoit, de crainte qu'il ne le fuye & abhorre du tout. Et ſi d'aventure il a veu rembucher ou entrer quelque loup dans un bois ou taillis, il ne manquera d'amener le chien ſur les erres & voyes du loup, ſans le pouſſer ou parler à luy aucunement, mais prendra garde quelle mine & contenance le chien tiendra : comme s'il a peur, s'il ſe heriſſe, s'il va bien aux branches, ronces, & herbes, s'il porte le nez haut, ou bas. Car les uns le portent haut, les autres le mettent bas,

& eſt meilleur qu'il porte le nez haut que bas, parce qu'il y a plus de jugement pour le loup. Lors qu'il porte bien ſon traict, & tire deſſus, le Veneur luy en doit lâcher d'avantage, l'excitant & parlant à luy de cette façon, en voix baſſe. Vail là, vail là dy, vail-là, Pilant (outre ſon nom de chien.) Et s'il s'en rabat & en veut, & que le Veneur apperçoive par le pas, leſſes, piſſat, traces, ou autres ſignes, que le loup y ait été, il doit approcher ſon limier, l'applaudiſſant de la main, & luy donnant quelque friandiſe, puis l'exciter: & parler à luy en voix baſſe, diſant: Ha! ha! tu dy vray Campagny. Voile cy aller: & ſuivre ſon limier juſqu'à ce qu'il ſe lance, & trouve, la couche du loup; ſur laquelle il doit fort flatter ſon limier, & dans icelle épandre quelques reſtes de table, comme oſſelets, fromage, pain & autre choſe, afin qu'il en mange (toutesfois j'ay veu des chiens qui ne veulent manger, d'ardeur qu'ils ont de chaſſer) & l'ayant fort careſſé, doit parler au plus haut, & frapper en route, (ayant ſur la couche ſonné le greſle de ſa trompette) criant; Harlou, harlou, harlou: Aprés Campagny:

(ou le nom de son chien) aprés : à route, à route, à route.

Et si on avoit veu rembucher ou entrer le loup dedans de bois (car il est rare) le Veneur pour bien dresser limiers & jeunes chiens pour loup, doit attendre le tems des louveteaux, environ le commencement de Juillet, qu'ils commencent à courir par les bois : & aller en quelque bois ou buissons où il y en aye, & là mener le chien qu'il avoit choisi pour limier, le brosser, percer & traverser tant qu'il trouve les couches & le lieu où hantent lesdits louveteaux, lors façonner son limier, comme j'ay dit cy-dessus, & chasser en route lesdits louveteaux. Et si le Veneur avoit quelque gentil levrier, qui fût jeune, le faisant bien fouler au limier, il pourroit être facilement dressé, aprés cela, retirer le limier tout doucement en le caressant & flattant.

Autre sorte de dresser les limiers. Autrement on pourra dresser le limier. Quand il y a des neiges, le Veneur soit diligent aller au matin à l'entour de quelque buisson avec son limier, pour se donner garde si quelque loup rembuschera : & s'il en rencontre, doit suivre le trac, & mettre son chien dessus, en le flattant & caressant toûjours jusques à ce qu'il le lance, & trouve la couche : aprés le courre en route, faisant ce que j'ay dit. Ce qui sera facile au Veneur : car il gardera bien que son limier ne change les voyes, étant balancé de côté ou d'autre, & ainsi on pourra bien dresser le limier. Et il est à noter, que les loups ont ce naturel & finesse durant les neiges, s'ils sont deux ou trois de mettre tous leurs pas dedans le trac, & pas du premier, tellement qu'il semble qu'il n'y en ait qu'un ainsi que l'experience montre assez. Toutesfois on peut dire qu'ils marchent si pres à la queuë l'un de l'autre, qu'ils entre-meslent leurs pas l'un dans l'autre, ou qu'ils mettent le pied au pas de l'autre dedans les neiges, comme trouvant ledit pas froissé.

Comme l'on doit dresser les chiens courans pour la chasse du Loup.

Chap. IV.

Il y a en France cent mille chiens courans, qui tous ne sçauroient avoir mis un loup hors du bois, là où avec un seul des miens, je les feray vuider. Il y a bien plus, c'est que les chiens qui ne sont point dressez pour le loup, s'ils entrent dedans le bois ou buisson, se retirent incontinent hors du bois, ayant le poil herissé, & le plus souvent le loup en ravit deux ou trois. Les Gentils-hommes, mes voisins, sçavent bien qu'il est vray, & que le plus souvent perdent de leurs chiens : ce qui ne m'est jamais avenu depuis 50. ans, que je me suis meslé de faire la guerre aux loups. Il est doncques necessaire que les Princes & grands Seigneurs ayent des chiens, s'il est possible, qui soient de la race de ceux qui aiment à chasser le loup, & les faire bien nourrir ensemble, afin qu'ils soient grands, forts & hardis. Et si d'avanture il n'y a pas des chiens pour les dresser, qui soient déja faits, & entendent la chasse, il sera bon de faire abbatre & amener un carnage prés quelque moulin à eau, de l'autre côté de la petite riviere ou ruisseau : & là dedans ce moulin faire cacher un bon arbalêtier, garny de son arbalête, & d'un ciseau pour tirer au loup dés qu'il viendra manger au carnage : puis l'ayant blessé, amener les jeunes chiens, non plus âgez que d'un an, ou bien prés, & les mettre sur le sang par où le loup passera, en les excitant & donnant courage, mêmes les conduire avec bonne compagnie de gens : par ce moyen ils ne manqueront à suivre la train & sang épandu, & iront trouver le loup blessé, qui ne se pourra à grand peine relever, lequel ils abbayeront : & s'il est mort, le pietonneront & fouleront avec leurs pates. Cela fait, sera bon d'écorcher le loup, & en mettre la chair cuire, puis quand elle sera fort cuitte la

découper par morceaux, & avec pain de bon froment, laict & fromage, le tout meslé ensemble, l'enveloper dedans la peau du loup écorché, pour en attirer & recevoir l'odeur & le flair : puis en sonnant le forhu & les cors, ouvrir ladite peau, sur laquelle sera la tête du loup, ayant la gueule ouverte, & laisser les chiens venir manger tout ce qu'est ainsi mis sur la peau. Autant on en doit faire des premiers loups qu'ils chasseront, apres les avoir pris.

La maniere de faire trainée & buisson pour le Loup. CHAP. V.

APrés avoir succinctement discouru de la nature du loup, & la maniere de façonner les chiens, tant limiers que courans pour la chasse d'iceluy : reste à parler maintenant comment il faut le chasser & prendre en quelque sorte que ce soit. En 1. lieu, le soir devant que l'on voudra chasser, il faut avoir fait provision d'un carnage de quelque cheval mort, ou bien si le Seigneur de la chasse a le moyen de porter les frais, tuer un cheval, & le mettre 2. ou 3. jects d'arc loin du bois, en quelque terre labourée & hersée, s'il est possible, ou bien sur le sable,

en païs de ſable ; & de la tripaille faire au ſoir la trainée par un homme à cheval, qui fera lier avec des bonnes & fortes hars ou petites harſelles (car ſur toute choſe ne faut qu'il y ait cordage) & ira à l'entour du buiſſon, ſi d'aventure il n'eſt trop grand & trop ſpacieux ; à tout le moins ſe promenera par les orées & bords dudit buiſſon, puis reviendra juſques au lieu où le cheval aura été abbatu : & ſe promenera à cheval aſſés loin dudit carnage juſqu'à minuit, ou bien le plus tard qu'il pourra, afin que les loups ne l'ayent ſi-tôt mangé : parce que s'ils commançoient à manger dés le ſoir, principalement au tems auquel les nuits ſont fort longues, comme en Hyver, ils auroient bien-tôt fait : & incontinent aprés ſe retireroient bien loin de là : mais s'ils commencent à manger aſſez prés du jour ils demeureront au prochain bois ou buiſſon. Parquoy, s'il y a pluſieurs buiſſons, il ſera bon de faire plus d'une trainée, & ſur tout, que l'on n'y mette point de cordage, comme avons ja dit, autrement le loup n'en approcheroit aucunement. Et bon auſſi que celuy qui fera la trainée, ne ſoit de

ceux qui hantent parmi les levriers ou chiens courans, & qu'il ait avec ſoy quel, que petit mâtin qui mange carnage : car cela aſſeure bien mieux le loup pour y manger. Sera bon auſſi en Eté que le carnage ne ſoit loin de la riviere, ruiſſeau, ou marais, afin que les loups puiſſent boire, & ſe retirer en leur buiſſon, ſans en aller chercher ailleurs. Il faut auſsi que l'homme qui tuera le cheval ou qui l'aura apporté mort, leve les quatre quartiers, & les pendes haut à quelque branche d'arbre prés de là, pour la nuit ſuivante les abbatre & faire tomber, une ou deux heures devant le jour, même s'il y avoit commodité de quelque arbre prés de là, ſeroit bon qu'il y eût un homme, s'il fait clair de Lune, ou qu'il ne faſſe beaucoup trouble, qui montâ en un deſdits arbres pour voir manger leſdits loups & dire le nombre qu'il en aura veu, & de quel coſté ils auront tiré, pour les aller rembucher aprés avoir mangé : car c'eſt grande aventure ſi les vieux loups y viennent manger la premiere nuit : mais bien les jeunes. Et ſi le vieil loup arrive, les jeunes lui quittent bien-toſt le carnage, & ſe reculent, attendans que le viel loup ait mangé à ſon plaiſir : même avant qu'il mange au carnage, il tournoyera à l'entour, regardant & écoutant s'il y a rien qui lui nuiſe. Puis s'il veut manger arrivera en courant, & en prendra trois ou quatre goulées, puis ſe retirera arriere & reviendra pluſieurs fois en cette maniere : & ay autrefois pris grand plaiſir à les voir ainſi faire. L'un de mes gens en conta une nuit 16. ſur le carnage, au mois de Ianvier. On dit en commun proverbe : Que jamais loup ne mangea d'autre : mais j'ay experimenté le contraire; car pour une nuit en ont mangé deux que j'avois pris le jour devant, dont je leur fis faire la trainée. Auſſi ſi les loups ont mangé d'un cheval, chien ou pourceau chaud, ils ne peuvent décharger ne vomir cela : ce qu'ils font quand ils les ont mangé froids, afin qu'ils puiſſent durer & courir plus long-temps : croyans par cela amuſer les chiens à manger ce qu'ils vomiſſent & rejettent en courant.

R. ſe du vieux Loup au carnage.

Loup mange le Loup.

Comme le Veneur doit aller en quête, & faire le buiſſon pour la chaſſe du loup.

CHAP. VI.

IE me ſuis pluſieurs fois trouvé en la Cour, és maiſons des Princes & grands Seigneurs, là où on me demandoit de la chaſſe du loup. Et quand je leur venoit à diſcourir ce que je faiſoit, moy & mes gens : auſſi le moyen de connoiſtre le buiſſon avec la couche du loup, avec nos limiers, ils s'en rioient, diſant qu'il n'étoit point de limier pour le loup : mais l'experience montre le contraire ; car j'en ay toûjours deux ou trois bons, & bien dreſſez, encore que durant les troubles on m'ait pillé & dérobé quatorze chiens courant des meilleurs de France, & huit grand levriers, tous frais à la chaſſe du loup.

Le Veneur donc qui veut aller pour le loup, ſe levera avant le poinct du jour, & partira du logis pour eſtre incontinent apres le poinct du jour au carnage. Arrivé là, tiendra ſon limier de court, & s'aprochera du carnage. S'il voit que la charongne ait été trainée hors du lieu où elle étoit, il ſe peut aſſeurer que les loups ou louves y ont mangé, cela en eſt la vraye connoiſſance : car les mâtins & autres chiens, ne trainent point le carnage : mais le mangent en la place où ils le trouvent. Le Veneur donc pourra juger le nombre des loups à peu prés, parce qu'ils auront beaucoup ou peu mangé. Puis s'il y a terres labourées à l'entour, connoîtra le quartier où les loups ſe retirent apres avoir mangé : par ce moyen on pourra en aſſeurance lâcher ſon limier ſur les voyes, ſans trop rebaudir.

Naturel des mâtins & autres chiens.

Quand il ſera arrivé auprés du bois, ſi ſon limier n'eſt ſecret, le tiendra plus court, & fera toutes les fentes, chemins, & avenuës de la liſiere du bois ou buiſ-

son : & là où son limier trouvera le rembuchement, & qu'il se voudra presenter aux branches, ronces, ou herbes, n'entrera plus avant, & festoyera son limier en le retirant de là, sans lui permettre d'entrer plus avant : car j'ay veu beaucoup de loups qui n'étoient la longueur d'un traict loins du bord du bois : de fait que si c'est un vieil loup, il sera quelque temps à écouter au bord du bois, & s'il a été autrefois chassé, & qu'il ait eu le vent du limier, ou bien qu'il ait oüy, s'enfuyra de grand effroy à plus d'une lieuë ou deux de là. Le Veneur ayant dõc trouvé le rembuchement des loups, il mettra à l'entrée du bois une brisée par terre, & plus avant une autre brisée pendante, puis ira faire son enceinte, & prendra les devans en quelque grand chemin ou petit vallon, s'il y en a. S'il trouve que les loups soient passez, ne fera bruit ny grande poursuite, mais brisera comme devant, pour aller encores par autre endroit plus avant faire les devans. Aussi s'il ne trouve point qu'ils soient passez, doit regarder s'il y a des forts, ou quelque beau côtau, qui soit vers le Midy ou Soleil levant, plein d'herbes & mousse

mousse, ou bruieres, pincipalement en tems d'Hyver : alors il se pourra bien asseurer que le loup fait là sa demeure. Autrement en est-il en Esté, car durant les chaleurs, il se retire és bois taillis assez clairs, à l'ombre de quelque haillier, ou és bois de haute futaye, & alors le Veneur pour le prendre usera de mémes moyens que dessus, en conduisant son limier, comme avons dit. Et si d'aventure les loups n'avoient été en carnage : ou qu'on ne leur en eût point baillé, ceux qui menent les limiers doivent dés le soir départir leurs quêtes, & avant le jour se lever, & s'en aller chacun à son quartier, & n'approcher du bois qu'il ne soit grand jour : parce que bien souvent m'étant arrété assez loin du bois à une haye, ou au bout d'un village, je les ay veu aller à leur buisson & rembuchement. Etant donc ainsi arrivé avant le jour, faut écouter les abbois des mâtins & chiens des villages : car si le loup a passé prés de là, ils se tourmenteront d'abbaïer avec grande effroy, d'autre façon qu'il ne font aux gens : & alors chacun pourra bien estimer qu'il y a des loups en ces quartiers là. Le jour venu, faut s'acheminer vers le bois, toûjours ayant l'œil en terre, pour reconnoître les traces & pas de quelque loup qui aura passé par là : comme s'il a pleu une heure ou deux avant le jour, on pourra facilement juger que le loup n'est allé loin, & si l'on voit sur quelque terre, chemin ou taupiere, que ses pas ou voyes sont pour aller droit au bois, alors il faut mettre en quête au long dudit bois ou buisson, & l'on ne manquera de voir par le moyen du limier bien dressé, le rembûchement d'un ou de plusieurs loups. Cependent on fera toute diligence de briser, faire ses enceintes, & prendre les devans comme nous avons cy-dessus declaré.

Comme l'on doit chasser les loups avec les chiens courans, & prendre à force.

CHAP. VII.

LE buisson fait, le Veneur se retirera au lieu où l'asemblée aura été terminée, & chacun de ceux qui auront été en quête avec les limiers fera son rapport: puis ayans tous prins leur refection le matin, le plus souvent le long d'une haye ou buisson, l'on doit envoyer les valet avec les levriers aux buttes qui leur auront été montrées & marquées par le Seigneur, ou des hommes à ce connoissant. Les chiens courans seront divisez par bandes, les uns serviront pour la mente, apres que le limier les aura lancez. Et là il faut bien avoir le soin que cette bande soit des meilleurs, mieux dressez, & plus vîtes chiens : lesquels, selon le nombre des chiens, sera bon de changer une heure de-là, ainsi que l'on trouvera à propos. Sur tout il faut que toûjours le valet des chiens soit à pied, pour les accompagner de prés, & les enhardir quand il sera besoin. Pour ce regard, il sera bon d'heure à autre luy bailler des chiens frais & de relais, & qu'il les relaye de prés: par ce moyen, les premiers baillez reprẽdrõt leur haleine tout à leur aise. Il est vray que pour les rendre plus hardis, il faudra qu'il parle souvent à eux, & leur donne courage avec le son du cors : car il y a beaucoup de chiens, s'ils ne sont de race, qui n'osent entreprendre à courir le loups, principalement les vieils loups d'autant que ce sont des bêtes plus furieuses que les jeunes. Si le bois est grand, & que l'on n'y puisse aller à cheval : je trouveray bon qu'il y eût un valet pour accompagner les chiens, & les tenir en queuë le plus prés qu'il pourroit, & qu'il sonnât souvent du cors & qu'avec son forhu qu'il ne cessa d'enhardir ses chiens. Il est vray que les autres qui ne sont à la queuë des chiens, ne doivent sonner mot, parce que tant de sonneurs de cors souvent étourdissent les chiens, & leur font perdre tout credit, & moyen de bien chasser, quand l'un sonne deçà, l'autre delà. Si c'est un vieil loup, & qui ne voye aucune cho-

ſe qui lui nuiſe, ne faudra entreprendre le cours : mais ſi on le veut prendre à force, & que le temps de jour ſoit aſſez long, il faut le repouſſer, & rembarrer dedans le bois quand il s'offrira. Incontinent le loup apres avoir cherché tous moyens de ſortir, & trouvant toujours gens tant à pied qu'à cheval, & tambours qui lui feront tête, ſe ſentira tant preſſé, qu'il ne ſçaura avoir autre recours, ſinon de courir çà & là. Alors on doit continuër à lui bailler des chiens frais & de relais, qui le courent à pleine veuë. Qui eſt une des plus belles chaſſe qu'il eſt poſſible de voir. Cependant il ſe faut donner garde de ſes ruſes : car aprés qu'il n'en peut plus, ou il gagne dans une grande taniere de blereau, là où il entre la queuë devant, & alors le faut environner de chiens pour le tenir aux abbois : ou bien il ſe ſauve dans quelque fort halier d'épines ou ronces : alors chacun doit accourir pour là le prendre & ſaccager. I'en ay pris beaucoup à force, dont aucuns ont duré prés de huit heures : les autres ſe ſont en cela tellement entretenus, gardant leur force & haleine, que la nuit venoit, & nous

le

les perdions par faute de jour. J'en ay chaſſé tel qui a duré dix heures à raiſon qu'il alloit ſouvent boire & ſe rafraîchir en un marets dedans le bois. C'eſt pourquoy, on dit que l'homme de guerre doit avoir trois choſes en lui, aſſaut de levrier: fuite de loup, & defence de ſanglier. Car l'homme de guerre doit aſſaillir auſſi hardiment, que fait un bon levrier, qui prend d'aſſaut tout ce qu'on lui montre : s'il lui eſt beſoin, ſe retirer, & qu'il n'en puiſſe échapper, il faut s'acculer contre une maiſon, haye, foſſé, ou buiſſon & là ſoûtenir l'aſſaut, & cependant aviſer de grande hardieſſe à tuer quelqu'un de ceux qui l'aſſaillent, & paſſer à travers d'eux, par ce moyen pluſieurs combattans ſe ſont ſauvez. Au ſurplus, ſi on chaſſe en un buiſſon, & qu'on ait manqué, les loups le lendemain y reviendront, & rembûcheront au même buiſſon, & s'entrecherchent : mais le jour d'apres ne les y faut plus chercher. Auſſi ſi quelque Prince ou grand Seigneur vouloit courre à force de chiens courans, il faudroit environner le buiſſon de levriers, ſe tenir à 30. ou 40. pas loin du bois, afin qu'incontinent que le loup met-

Trois choſes neceſſaires à l'homme de guerre.

Ruse & malice du loup.

Il a [illegible] s le rembarrent dedans. Car s'il a été couru des levriers & qu'il en trouve [illegible] qu'un en tête en tous endroits où il s'offrira à sortir, il n'osera plus entreprendre la campagne. Et s'il arrive que le buisson soit si grand, qu'on ne le puisse enceindre & environner de levriers, il faut l'environner de toile ou quelques grands hailliers à maille carré, de bonne grosse ficelle, haut d'une brasée, pour servir de defence seulement. Et ainsi le Prince auroit bien son plaisir de voir chasser ses chiens.

Comme on doit chasser les loups sans limier. CHAP. VIII.

LE Seigneur ou Gentilhomme qui veut avoir le plaisir de chasser les loups, & & n'a aucun limier qui soit bien dressé, ou bien a des chiens qui aiment à chasser les loups; le pourra drêsser en cette maniere. Doit avoir gens tant à pied qu'à cheval, pour aller de grand matin à l'entour des bois & buissons: esquels les loups ont accoûtumé de se retirer: où il faut penser qu'ils demeureront toute l'année sans s'écarter aucunement, moyennant qu'on ne leur fasse pas trop de tourment, s'ils ont esté nez & nourris audit buisson, & bois. Ceux qui iront pour les guetter & revoir, auront toûjours l'œil soigneux sur les terres labourées, chemins, sentiers & petites avenuës, à sçavoir, en Esté sur la poudre, & en Hyver sur les boües & fanges: & s'il a plû la nuit, il fera beau en revoir, pourveu que la pluye ait cessé une ou deux heures avant le jour. Eux donc voyant par les traces delaissées és terres, que les loups sont allez droit au bois pour se rembucher, moyennant que les pas & voyes ne soyent par pluyes, ou poudre recouvertes, jugeront pour certain le loup, ou loups être rembuchez audit bois: duquel ils ne bougeront aucunement, pourveu qu'ils n'ayent esté forthuez de quelqu'un, ni suivis de mâtins ou autres chiens courans. Car si on les a veus, & qu'aucun ayent hüé & crié apres eux, & mis leurs chiens & mâtins âpres, & soient loups qui ayent esté chassez, ne se faut attendre à les trouver audit bois ou buissons, ains s'en iront à plus d'une lieuë de là: parce que le loup a bien cette ruse & malice de nature, de sçavoir, qu'il est ravisant, & pour ce regard haï d'un chacun. Si donc les loups ne sont hués & suivis de mâtins, on départira les levriers pour aller aux cours, & seront assis: comme nous dirons cy-aprés, plus on envoyera les chiens courans, chacun aux lieux ordonnés pour le relais: & le Veneur avec quatre des meilleurs chiens qu'il ait, viendra au rembuchement. Et là fera sentir à ses chiens les branches par où le loup sera rembuché. Et voyant qu'ils ne demandent qu'à courir, on lâchera & découplera deux des plus seurs, qui aiment plus à courir le loup, & dés qu'il oüira l'un desdits chiens abbaïer, decouplera incontinent les deux autres sur les voies, brosant à travers du bois pour les enhardir & rehardir, sonnant souvent & criant harlou, harlou, harlou. Puis les aïant lancez, lui seront baillez les relais ainsi qu'on les aura ordonnez & de prés, car si on releve le chien de loin & non de prés, pourront aller en change, & rompre la chasse. Et avant que finir ce propos & passer plus outre, ne m'a semblé hors de raison de décrire en cette part la forme & maniere comme l'on pourra connoistre les voyes du loup & de la louve & les discerner d'avec celles du chien. Si l'on void en terre labourée, sable, ou fange, ou poudre, de pas, ou voyes des loups, & on est en doute si elles sont d'un mâtin, faut considerer la façon de l'empreinte du pied, car le loup a le talon large & gros, faisant trois fossettes en terre sous le talon. Il a les ongles gros & courts, & les deux doigts des pieds de devant toûjours serrez, ce qu'un chien n'a pas. La louve les a de même façon, esté qu'elle a le pied plus long & plus étroit que le loup.

Il y a aussi autre connoissance, par les laisses qui sont à l'entrée ou issuë des bois ou buissons : car le loup fait les laisses dures à côté d'un chemin ou sente, en quelque carrefour, & sur quelques ronces ou buissons, la louve au contraire, rend ses laisses au milieu du chemin, sont molles & en plateau. On peut aussi juger des loups à les oüir le soir hurler : car la louve hurle plus clair que le loup, aussi font les jeunes loup de l'année : mais le vieil loup hurle fort gros & menu. Outre cela, le Veneur pourra facilement juger qu'un levrier, ou grand mâtin n'auroit pas été la nuit ou matin aux bois. Au surplus, pour dresser chiens courans à courir les loups, il faut prendre garde comme j'ay dit cy-devant, où pourra être la retraite des jeunes loups au mois de Iuillet ou d'Août, pour leur en faire courir un ou deux que l'on aura pris tout exprés, afin qu'ils se puissent souler & en joüir à leur aise. Même pour leur donner l'hardiesse & exciter d'avantage à la chasse, il sera bon de les mignarder & caresser de plusieurs petites friandises que le valet aura portées en sa grande gibeciere tout à propos, & apres

Difference entre les pas du loup & du chien.

que l'on aura connu, lesquels d'entre-eux auront le meilleur vouloir, & seront les plus adroits & prompts à chasser, on les dressera pour servir le limier, mais bien souvent on lancera devant eux quelques loups & l'on les fera chasser en routes, n'oubliant cependant à les toûjours mignarder & caresser de plusieurs petites friandises, même afin de les enhardir & aider à prendre la proye, souventesfois se retirer des voyes, pour aller prendre les devans, & s'il s'en rabat quelqu'un, le bien caresser & fraper à route : puis apres le retirer, & bien caresser. Il est vray que sur tout il faut prendre soin que l'on ait des chiens de race qui courent le loup, d'autant qu'il y a des chiens de toutes sortes. Les uns sont chiens de garde pour abbayer aux larrons, comme font les mâtins ; les autres sont allans, comme en Espagne pour détourner & poursuivre la bête qui se presente quelquesfois par les champs : autres à gros poil, pour aller à l'eau, appellés barbez, qui portent le traict & chassent au gibier des fleuves & étangs ; autres sont épagneux pour lever & trouver les perdrix, & cailles, appellez

PATTE DV CHIEN.

chiens couchans. D'autres chiens pour aller dans terre combattre les renards & blereaux. D'autres sont appellez dogues pour assaillir, mordre & retenir sangliers, ours, ou loups. D'autres sont nommez levriers, qui sont vîtes & hardis à prendre ce qu'on leur montre, quelle beste que ce soit, & portent grand amour à leurs maîtres, combattans quelquesfois pour eux, & se laissans mourir pour l'absence de leursdits maîtres morts, ou biens estant allez en quelque voyage. Et on doit bien faire cas des levriers qui prennent un grand sanglier, fier & orgueilleux, ou un grand loup, qui est une beste fort cruelle, encor que les levriers soient beaucoup moindres que les limiers. Chacũ sçait & a veu que mes levriers ne sont de ces grands que l'on voit à la Cour, en Bretagne, toutesfois, ils prennent bien les loups, qui sont le plus souvent plus grand qu'eux : mais la race & coûtume y servent de beaucoup. De quelque beau grand levrier de Bretagne & d'une belle levriere à lievre, on pourra tirer de beaux levriers pour les loups.

Comme on doit prendre les loups avec des levriers.

CHAP. IX.

Aprés avoir suffisamment montré la maniere de faire le buisson pour les loups avec limiers, & sans limiers, il reste à dire comme on doit asseoir le cours pour lesdits levriers. Il faut donc en cét endroit avoir égard par où les loups ont le plus souvent accoûtumé de se rembûcher, & sortir de leur gré au soir pour aller au carnage & chercher leur proye : car ordinairement ils viendront & sortiront par là. Et il faut aussi avoir le soin que l'on fasse le cours en bon vent : c'est-à-dire, que le vent vienne du bois droit au cours : car le loup n'ira contre le vent, s'il sent que les levriers y soient, & à val-le vent n'en peut avoir aucun sentiment : & toutesfois, le vieil loup ira plus souvent contre le vent qu'à val-le vent : & souvent les y ay prins, mettant mes levriers assez loin, qui les alloient attaquer de grand courage à la partie du bois. Le cours donc sera assis à l'une des sorties du bois, en bon vent, & s'il est possible que ce soit en quelque plaine, ou pied montant : & que les huttes se voyent l'une de l'autre, faites en façon de fer à Cheval, comme il est figuré cy-devant. Outre cela, il sera besoin d'avoir pour le moins sept laisses de grands levriers, & deux laisses de legers levriers, pour les lâcher en queuë : & faut qu'ils soient assis à la partie du bois, accompagnez chacun d'un homme à cheval, pour les dresser au cours. Donc aprés cela, y aura trois laisses de chaque côté du cours, qui seront nommées côteresses, dont les deux premiers, qui seront vis à vis l'une de l'autre, lâcheront à l'épaule, si le loup est entre les deux, autrement, il ne faut qu'ils lâchent plus tard. Et si lesdites premieres laisses côteresses sont bien lâchées, & qu'elles attendent que le loup approche de leurs hutes, le loup ne leur échapera jamais : & pour cela celuy qui tient la laisse du fond du cours, doit sortir de sa hutte ses levriers au poing, & venir au devant de luy, & luy bailler ses levriers, en teste, qui doivent estre des plus hardis & courageux : Sur tout il sera besoin que chaque laisse ait bonne hutte de toile, branche & feüilles pour couvrir l'homme & les levriers : & ceux qui le tiennent doivent estre bas, à genoüil. Quant à moy, j'ay fait faire des huttes de toile tannée, qui se tendent avec 3. batons, qui est pour le mieux : sous lesquelles l'homme & le levrier sont à l'abry du vent & de la pluye, & ont sous eux de la fougere, ou de la paille, pour estre plus à leur aise, & s'il arrive, que le loup soit attaché de levrier, il faut y courir diligemment, pour luy mettre un épieu ou gros bâtons dedans la gueule, jusques à la gorge, afin qu'il ne blesse les levriers aux jambes, ni au museau. Par ce moyen, les chiens

en joüissent bien à leur aise, & sont rendus plus hardis à les prendre, s'ils les ont pris sans avoir été blessez. Au contraire, si on ne leur donne secours incontinent, les loups ne manqueront de blesser beaucoup de levriers, comme emporter aux uns la jambe, aux autres percer la tête, & leur faire autres maux, dont ils sont par aprés fort malades, & bien souvent en meurent : d'autant comme nous avons dit cy-devant, que la morsure des loups est tres-dangereuse. Ayans dons les levriers joüy à leur aise de leur proye, ne faut longuement les y laisser : mais chacun doit reprendre les siens, & s'en retourner diligemment à ses huttes s'il y a encore des loups au bois : & là attendre, & lâcher les levriers, comme a été dit. Et il faut bien prende garde de ne les lâcher trop tard : il vaudroit beaucoup mieux les lâcher plûtôt, que le loup retournât au bois, que de les laisser passer hors du cours : car s'il en est dehors, & les levriers sont en queuë aprés, à grand peine s'en prend-il pas un : toutesfois j'en ay prins plûsieurs, & même encor depuis quelques jours, écrivant ce present traité. Aussi s'ils sont

ſont échappez aux levriers, il ne ſe faut amuſer à les pourſuivre : car ils ne s'arrêtent point : mais vont toûjours, il eſt vray, qu'ils ſe pourront arreſter au prochain buiſſon ou bois, s'il eſt aſſez fort, & qu'ils ayent été griefvement foulez des chiens : mais cependant ils gagnent les devans, & n'oſent plus entreprendre la campagne, penſans y trouver encor des levriers : & lors on les prendra à force, qui eſt une belle chaſſe ſur toutes les autres, d'autant que les chiens les voyans & ſentans déja mal-menez, les chaſſent & pourſuivent avec plus grand courage & hardieſſe. Au ſurplus, il faut noter que j'ay veu quelquefois que les levriers font difficulté de prendre une louve chaude, mais la veulent couvrir comme une chienne : mais s'il y a au cours quelque bonne levriere, elle la prendra par envie & jalouſie.

Comme on doit chaſſer & prendre les loups ſans limiers, chiens courans & levriers, avec les rets & filets. CHAP. XX.

CY-devant, nous avons décrit comme on doit prendre les loups avec les chiens courans & levriers. Or parce que chacun n'a pas le moyen d'avoir des chiens, ny l'addreſſe de les bien dreſſer, je n'ay voulu omettre à declarer la façon de chaſſer les loups, ſans aucune ayde des chiens. Il faut donc de longue main preparer de rets de menu cordage & raiſon pour tendre aux grands chemins, même des laſſieres : à quelque jour de petite feſte, non pas au Dimanche, qu'il faut garder ſelon le commandement de Dieu, faire aſſembler tout le peuple voiſin & proche d'alentour du bois ou buiſſon, où hantent & ſe retirent les loups : & ordonner à ceux de chaque Parroiſſe certains lieux & places pour ſe camper. Aprés que les compagnies ſeront rangées, & ſeparées l'une de l'autre, la longueur d'une pique, il faudra entrer dedans le bois menant grand bruit de cors, cornets, tambours, huant toûjours : tirant droit où ſont les filets & rets tendus, n'ayant crainte de paſſer, ronces ni épines : car c'eſt où le loup ſe cache, & laiſſe paſſer, ſans ſe bouger, ceux qui courent aprés luy : dont eſt venu le proverbe il fait le loup la carriere. Les parroiſſes donc chemineront en bonne ordonnance, conduite chacune par un des principaux de la bande, afin de leur faire garder bon ordre, & traverſer tout le bois juſqu'à l'endroit des rets & filets & s'il y a des loups, ils ne manqueront à ſortir : même on les pourra preſſer par des petits levriers ou mâtins mis en l'étrique à la partie du bois. Et s'il arrive que le loup ait paſſé les huttes de ceux qui ſeront à la garde des filets, on jettera incontinent aprés ſes feſſes un court bâton, pour l'ébroüer, & hâter d'avantage, afin qu'il n'ait la connoiſſance du filet : par ce moyen il ne faillira de ſe jetter dedans l'une des rets, ou bien dans la laſſiere, ou ruiſſeau : alors il ſera facile aux gardes des filets de le tuër. Dés qu'il ſera tué, faudra incontinent tendre les rets ou laſſieres, & ſe retirer chacun en ſa hutte pour attendre les autres. Et ſur tout, il faut que les huttes ſoient bien épaiſſes, ou de toile tannée, comme j'ay dit cy-devant. Au ſurplus afin que tout le peuple aſſemblé, eſtant chacun en ſa place, ſçache au certain le temps qu'il devra entrer dedans le bois, on tirera un coup de boite d'artillerie, ou bien d'une groſſe harquebuſe, qui ſera pour ſignal d'entrer avec grand bruit dedans le bois. Et il eſt bien neceſſaire d'avoir ſur les filets, gens qui entendent à faire la haye, pour l'aſſiette & raiſeau, mêmes à les tendre, & principalement les rets que j'ay fait tendre ſouvent ſur des ſourches, avec un margoüillet ou billebauquet, qui eſt mis par deſſous le maître de la rets, & à chacun des fourcherons des fourches, miſes l'une avant l'autre arriere, comme

l'on voit en la figure cy-devant qui estoit la meilleure & plus soudaine façon de tendre les rets, & trop meilleure que sur les pieux.

Il faut donner ordre aussi, que les grands rets soient bien attachez à des arbres, ou à des gros pieux fichez en terre selon la longueur des rets. Il y a aussi bien à regarder pour bien faire une haye pour les lassieres; car le plus souvent ceux qui les font ne l'entendent pas bien; car il les font toutes droites & celles sont meilleures; que nous l'avons figuré cy-devant, car à chaque angle on met une laniere, & peut ladite haye servir pour deux côtez. Il y a d'avantage, que jamais loup, sanglier, ou chevreil, ne se tournera pour passer à côté, voyant l'ouverture devant luy, ayant la haye des deux côtez, qui luy conduise en allier de tonnelet. Au reste, sur tout, il faut, s'il est possible, tendre les pans de rets & lassieres à bon vent.

De la forme de prendre les loups par pieges, & autres instrumens.

CHAP. XI.

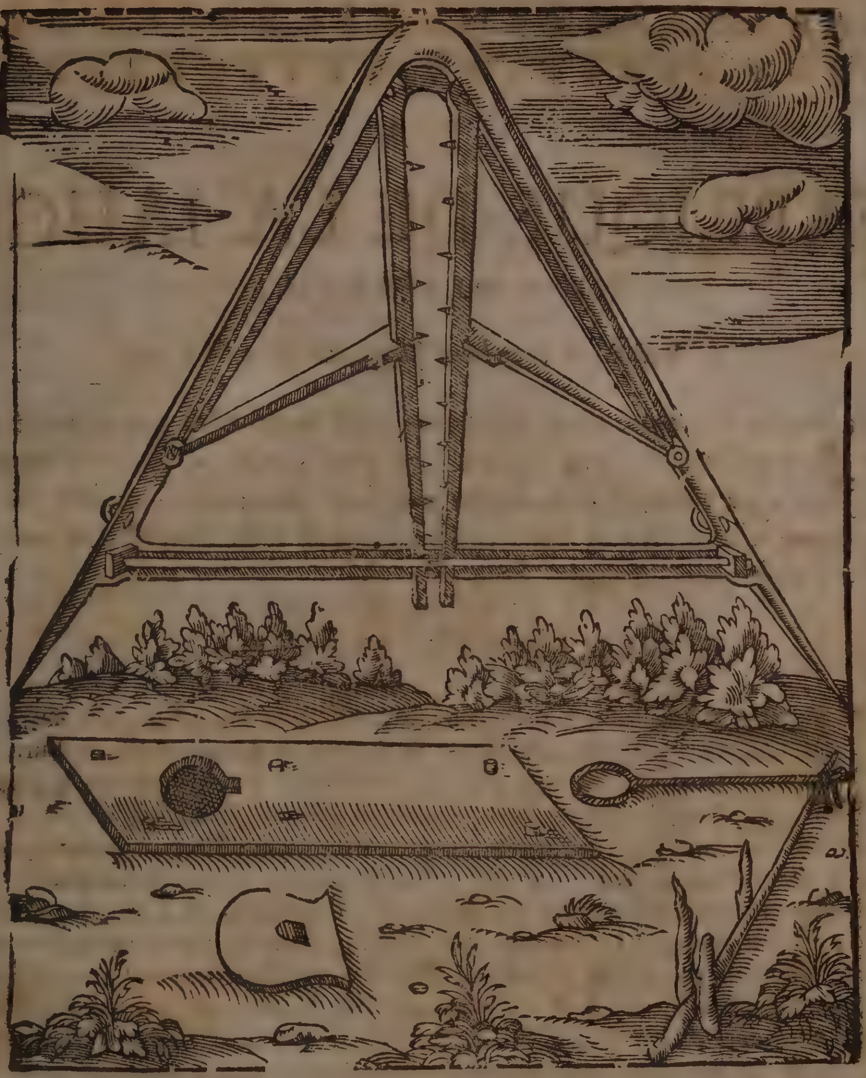
C'Est une grande & admirable providence de Dieu, que l'homme premier Adam, avant qu'il fut décheu de la perfection que Dieu luy avoit donnée lors de la premiere creation, avoit imposé les noms aux bestes, comme il est dit en la Genese chap. 2. v.20. & luy avoit donné puissance sur toutes bestes : comme il est aussi dit au chap.1. dudit livre v. 26. & au Psal. 8. Toutesfois par le peché de nôtre premier pere cette puissance a été ôtée à l'homme par la juste vengeance du Seigneur Tout-puissant ; de sorte que les bestes portent aujourd'huy dommages infinis à l'homme, le guettent, luy courent sus, ravissent son bien, le navrent, le tuent, qui est un certain témoignage de l'ire de Dieu, qui a puny l'homme justement. Dont ne se faut étonner, ni murmurer aucunement, si l'homme ayant desobeï à son Createur est aussi desobeï par les bestes, qui luy estoient sujettes, & du tout émancipées : si l'homme ayant offensé son Dieu, est offensé par les bestes inferieures à soy. Il est vray, que ce bon Dieu ne la laisse sans moyens, pour pourvoir & se garder de la cruauté des bestes sauvages, insidieuses & mal-faisantes ; car l'homme, par l'instinct de Dieu, a inventé plusieurs manieres de prendre & assujettir à soy lesdites bestes, comme les loups & autres bestes cruelles. Nous avons cy-dessus parlé des moyens de les prendre à force de chiens & levriers : maintenant nous traiterons de la maniere de les prendre au piege, & autres instrumens propres, comme vous verrez en la figure suivante : laquelle montre comme il faut faire une grande fosse, qui soit couverte d'une claye suspenduë, pour facilement tourner. De l'autre côté de la claye faut mettre un oison, aigneau, ou autre bétail. Si le loup entreprend & s'efforce de passer par dessus, la claye tourne, & le loup tombe dedans la fosse. Laquelle doit estre bien couverte de la claye, afin que le loup qui est l'une des fines & cauteleuses bestes qui soit, ne la puisse appercevoir, & cette façon est commune & facile.

De la maniere de tendre les pieges.

IL est aussi à considerer que si le loup approchant du piege tendu, vient une fois à sentir la corde mise en un lasset par dessus & autour du trabuchet (ce qu'il fera sans doute) il est certain, que soudain il s'en ira, & jamais n'en approchera que le chasseur qui aura tendu le piege, n'ait fait perdre la senteur de ladite corde, ce qu'il fera, prenant des crottes de la fiente de loup, & engraissant la corde du piege entierement, en la maniere que l'on poisse de poix un chegros pour coudre les souliers : & ce quand vous aurez tendu au loup, de fiente de loup : quant au renard, de fiente de renard & ainsi de toutes autres bestes qui se prennent au piege : mais la difficulté est de trouver moyen de recouvrer de la fiente de la bête à quoy on veut tendre le piege, comme sont le loup, le renard, le blereau, la foine, & le putois. Et pour cela quand le chasseur voudra tendre son piege, il faut que le jour precedent il s'en aille au bois auquel il veut tendre, d'autant que c'est au bois taillis, forests, buissons & bruyeres, où l'on tend à tels animaux coûtumierement, & le long des chemins où l'on soupçonne la beste devoir passer, labourer avec le hoyau selon la largeur du chemin, quatre pieds en quarré, & la terre qu'aurez labouré, mettre en poudre, & l'égaler doucement, afin que la nuit suivante la beste qui y passera par cét endroit, insculpe la forme de son pied dans ladite terre : & que le lendemain,

quand vous viendrez reconnoître le lieu que vous aurez labouré, vous connoissez la bête qui y aura passé : & faut ainsi que dit est, labourer en plusieurs & divers lieux, & par divers chemins, afin que si la bête est au bois, vous la puissiez asseurer, & par ce moyen ne tendre en vain. Quand vous aurez fait le labourage, il faut pour le loup trouver quelque cuisse de cheval, ou d'âne, ou de mulet, ou quelque autre charogne, & en faire traînée par le bois le long des chemins & sentiers d'iceluy, & en faisant la trainée, quand vous arriverez aux lieux où il est labouré, il faut y jetter six ou sept lopins de ladite charongne de la grosseur d'un œuf, ou environ. Si c'est pour le renard, blereau, foine ou putois, suffira d'appaster au tour desdits lieux labourez des rongets de poule, ce qui reste sur l'assiette du maître de la Maison Rustique aprés son repas, ou appater des roties de pain bis, fricassées avec de graisse, telle que vous voudrez, & le lendemain quand vous irez reconnoître les chemins où vous

aurez



aurez appâté, infailliblement la bête qui aura passé la nuit, aura fienté à l'endroit de l'appast, & laissé de ses fiantes, desquelles vous poisserez la corde du piege, pour la tendre ; ainsi en use le Seigneur de Moussac, Gentil-homme Limousin prés Belac, un des plus rares tendeurs de piege, & plus heureux chasseur qui se trouve.

Fin de la Chasse du Loup.

L A

FABRIQUE DE LA JAUGE

OV DIAPASON.

Definition de ce nom Jauge, ou Diapaſon.

Par ce nom de Iauge, ou de Diapaſon, il eſt à entendre une certaine meſure particuliere, par laquelle ou avec l'aide de laquelle on peut juger, ou trouver combien un vaiſſeau circulaire contient en ſoy de meſures uſitées au lieu, villes ou pays où ledit Diapaſon ou Iauge a été fabriquée, & compoſée.

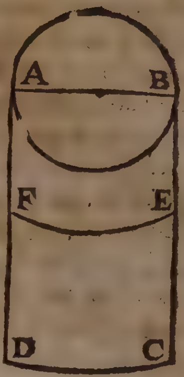
CHAPITRE PREMIER.

LA definition donnée pour fabriquer ledit Diapaſon, ou Jauge, il faut premierement avoir l'échantillon propre pour ce faire tant pour le long que pour le diametre. Pour avoir iceluy, faites (avant toutes choſes) dreſſer un petit vaiſſeau rond, n'ayant qu'un fond (qui ſoit parfaitement arondy) ayant dix-huit, ou vingt pouces de diametre, ou plus : car tant plus tant mieux. Quant à ſa hauteur (qui doit eſtre en forme colonnale) elle ſera à vôtre diſcretion, & à proprement parler, auſſi ſon diametre ; car encore que vous luy donniez plus ou moins de dix-huit, ou vingt pouces de diametre, cela ne vous empéchera en rien, pourveu que vous puiſſiez mettre dans iceluy une meſure de vin, de tenuë que vous eſperez fabriquer iceluy Diapaſon. Ledit vaiſſeau ſe pourra aiſément dreſſer avec feüilles de fer blanc, ou autre matiere à vôtre diſcretion.

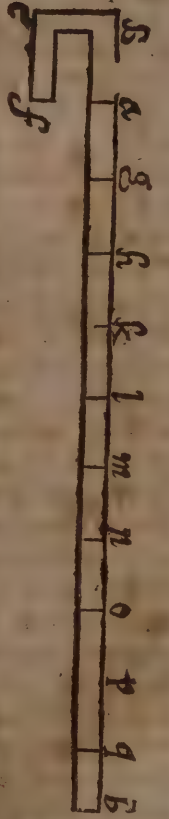
Quand il ſera preparé, vous le mettrez ſur une table qui ſoit à niveau (c'eſt-à-dire, qui ne pende ni à droit ni à gauche, ni en avant ni en arriere) le fond ferme ſur ladite table, & l'ouverture d'iceluy, en haut : dedans iceluy ſoit par vous miſe une meſure de vin, du lieu où vous eſperez fabriquer le Diapaſon, le plus juſtement que vous pourrez. Et gardez-vous bien de faillir en cecy, car la faute vous ameneroit à un grand erreur. Aprés ſçachez diſcrettement le profond d'iceluy vin (vous le pourrez examiner avec une verge droite, qui ſoit fort prime) & auſſi le diametre de vôtre vaiſſeau ; ledit profond ſera le long de vôtre échantillon, & le diametre le large de vôtre échantillon, pour fabriquer ledit Diapaſon ou Jauge. Pour mieux entendre cecy, je vous en donneray un exemple.

Soit un vaiſſeau ou corps circulaire ayant forme colonnale, a, b, c, d, dedans lequel ſoit miſe une meſure de vin, laquelle ait emply iceluy vaiſſeau juſques aux

lettres e, f : maintenant le profond ou distance c, e, ou, d, f : (entant que l'un est égal à l'autre) sera le long de vôtre échantillon : lequel profond vous examinerez avec une verge droite & prime : & a, b, sera ou vous servira pour l'échantillon de vôtre diametttre, que j'ay cy-devant appellé largeur. Et s'il advint, que vôtre diametttre soit plus long que le profond de vôtre mesure, ne vous étonnez pour cela ; car vous pourriez faire faire vôtre vaisseau de telle largeur que son diametttre auroit beaucoup plus de long, que ne seroit profond, d'une mesure mise en icelui vaisseau : & toutesfois ledit profond ne laisse pas pourtant son nom de longueur ; ny le diametttre son nom de largeur : mais ledit profond est toûjours appellé longueur, & le diametre largeur de l'échantillon.



Le precedent ainsi accompli, vous aurez deux mesures : à sçavoir, e, c, pour le long de l'échantillon, & a, b, ou e, f, pour le large. Quoy connu & reservé en memoire, vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à vôtre discretion, longue de cinq ou six pieds, ou de tant qu'il en sera besoin, qui soit bien droite, au bout de laquelle vous ferez un crochet ayant environ demi pied de long, ou à vôtre jugement, & autant d'ouverture. Icelle verge soit par vous divisée sur l'un de ses côtez, en plusieurs parties égales à la ligne e, c. Vous prendrez donc avec l'ouverture du conte ladite ligne e, c, ou d, f, le plus precisément qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dans le vaisseau a, b, c, d : & sans varier aucunement icelle, vous diviserez ladite verge preparée en tant dicelles parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point a, & finissant au point b. Je l'ay divisée pour exemple en dix parties égales, marquées par a, g, h, k, l, m, n, o, p, q, b. Vous noterez toutesfois que chaque partie qui se touve sur ladite verge, n'est correspondante à l'échantillon, e, c, & c'est pour cela que nôtre volume ne suffiroit pour ce faire. La distance a, d, doit être égale à la distance, e, f, autrement il y auroit erreur : le tout ainsi fait, ladite verge nommée Jauge, vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourveu qu'il ne soient plus longs que ladite verge, ou Jauge.



Les parties égales dicelle se doivent encor diviser en plusieurs autres parties égales comme 8. ou en 24. ou en 60. car tant plus il y en aura, tant plus precise elle sera : mais si on les divise en dix l'operation sera bien aisée.

Le côté opposite d'icelle Jauge, soit par vous accommodé pour les mesures du diametre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la distance a, b, le plus precisément qu'il vous sera possible, qui est le diametttre de vôtre petit vaisseau, & commençant au point b, de vôtre Jauge, sans varier, agrandir, ou amoindrir icelui compas, vous la diviserez en tant de parties égales, representées par les lettres b, c, g, h, f, k, l, m, a, chacune d'icelles parties se doit encor derechef diviser ou en huit, ou en douze, ou en soixante, ainsi qu'il a été enseigné en la division des longueurs : mais comme il a été dit, si on

divise en dix, l'operation sera bien-aisée. Cette Jauge, ou ce côté d'icelle ainsi preparé, vous servira pour mesurer le diametre de tous vaisseaux, pourveu qu'elle soit assez longue, alors vous le pourrez mesurer à deux fois : toutesfois le plus certain & le plus commode seroit d'en fabriquer un autre de telle longueur, qu'elle fût suffisante, ce qui doit être entendu par vous, tant pour le long que pour ledit diametre.

Chap. II.

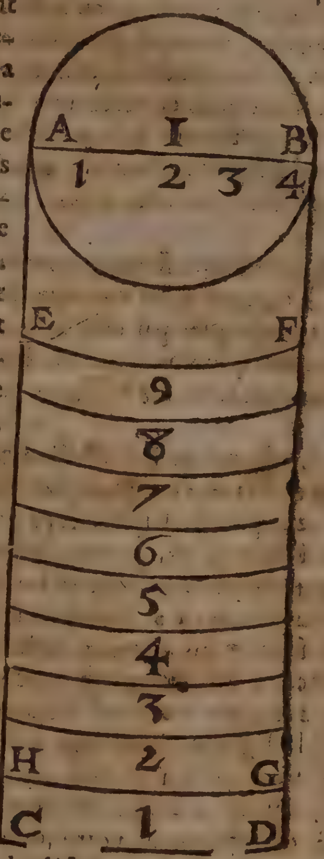
Plusieurs ne se contentent de la precedente maniere de faire en la composition, & division de la Jauge; car ils disent, qu'il est bien difficile, & même presque impossible de se garder d'erreur, & que l'erreur qui est commis sur une seule mesure, cause, & amene sur un grand vaisseau plus grande faute, que ne feroit celui qui seroit causé sur un grand nombre de mesures : ce que je leur accorde volontiers être vray, c'est pourquoi, pour satisfaire à ceux-cy qui sont plus speculatifs que les autres, je vay enfermer à former ledit Diapason ou Jauge sur un grand nombre de mesures.

Vous vous pourvoirez d'un vaisseau de bois, ou autre matiere solide en forme colonnale, qui soit parfaitement bien arondi, contenant pour le moins quarante mesures du lieu, ou Ville où vous esperez eriger ledit Diapason. Vous mettrez iceluy à niveau, comme il a été enseigné au precedent, puis y adapterez trente-six mesures, ou vingt-quatre, le plus justement que faire se pourra. Le nombre de trente-six se peut trouver par sa multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre contre six. Enfin, quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il soit tel, qu'il se puisse trouver par la multiplication de deux nombres l'un pour l'autre; dequoi l'un pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Par exemple, posez que vous y ayez mis quarante-deux mesures : or ce nombre de quarante-deux se trouve par la multiplication de de sept contre six, mais sept ny six ne sont rationnaux, mais irrationnaux; C'est pourquoy, quarante-deux ne feroient propre à ce faire : nonante sera propre, entant qu'il se trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf est nombre rational; c'est à dire, ayant racine quarrée parfaite, laquelle est trois. Si vous n'y voulez mettre nonante mesures, vous y en pourrez mettre seulement septante-deux, lequel se trouve par la multiplication de huit par neuf, dequoi neuf est nombre ayant racine quarrée, comme nous avons dit ci-devant. Cela fait, vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort déliée, lequel profond marquerez precisément sur une table applanie ou autre matiere polie, que vous diviserez en neuf si vous avez mis trente-six mesures audit vaisseau, ou en six si vous y en avez mis seulement vingt-quatre. L'une de ces divisions sera l'échantillon de vôtre long. Aprés vous diviserez le diametre dudit vaisseau en quatre, la racine quarrée de quatre est deux. C'est pourquoy, deux de ces divisions seront l'échantillon de vôtre diametre.

Exemple.

Le grand vaisseau colonnal soit a, b, c, d, icelui soit mis à niveau, & dedans

iceluy soient mises 36. mesures le plus exactement qu'il vous sera possible, lesquelles ayent rempli icelui jusqu'aux lettres e,f, la distance e,c, ou d,f, sera la longueur que contiendront lesdites trente-six mesures audit vaisseau qu'il faudra, ou qui doit être mis le plus precisément qu'il sera possible en neuf parties égales : l'une d'icelles sera, ou vous servira pour l'échantillon de vôtre long, laquelle partie voyez être icy d, g, ou c, h, puis que l'une est égale à l'autre. Aprés la distance a, b, qui est le diametre, soit par vous divisée en quatre parties égales : les deux seront ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce en tant que deux est la racine quarrée de quatre, lesquelles les deux parties vous voyez être ici, a, i. Cela ainsi expedié, vous aurez deux mesures, à sçavoir c,h, ou d,g, & a,i, l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon. La verge quarrée ayant son crochet au bout, étant preparée comme il a été dit au precedent Chapitre, soit divisée en tant de parties égales à la ligne, c,h, qu'elle en pourra contenir : & ce côté vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux. Le côté opposite soit par vous divisé en tant de parties égales à la quantité a,i, qu'il en pourra contenir, & ce côté vous servira pour mesurer le fond ou diametre de tous vaisseaux.



Or en tant que les deux nombres qui ont produit 36. en les multipliant l'un par l'autre, à sçavoir 4. & 9. ont tous deux racine parfaite, vous pourrez diviser la distance c, e, en quatre parties égales, au moins s'il vous vient à plaisir, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre long : mais ce faisant vous diviserez aussi a, b, qui est le diametre de vôtre dit vaisseau, en neuf parties aussi égales, & prendrez les trois pour l'échantillon de vôtre diametre, & c'est parce que trois est la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra à un, comme nous dirons cy-aprés le plus amplement declaré.

De plus, si trente-six vous semble être suspect d'erreur pour sa petitesse, vous mettre dedans le même vaisseau, ou dedans un plus ample, 72. mesures, qui se trouveront par la multiplication de huit par neuf, lesquelles ayant rempli vôtre vaisseau jusques aux lettres e,f, distance c,e, ou d,f, soit par vous divisée en huit parties egales : l'une sera ou vous sera pour l'échantillon de vôtre long. Aprés divisez a, b, qui est le diametre en six parties égales : les trois d'icelles vous serviront pour l'échantillon de vôtre diametre, & c'est parce que trois est racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout soit de rapporter sur la verge, comme il a été enseigné, afin de former sur icelle les divisions necessaires à cette matiere.

Vous noterez toutefois, que si vous ne pouvez trouver un vaisseau, ayant forme colomnale, c'est à entendre, ayant autant de diametre au fond qu'au milieu & au sommet, que rien n'empêchera en prendre un, ayant plus de diametre par le milieu que par les deux extremitez : pourveu toutefois que la difference ne soit

grande ; car tant plus elle ſera grande, & tant plus elle ſera dangereuſe d'engendrer erreur : mais qu'au reſte le diamettre de l'un des bouts ſoit ſemblable à ſon oppoſite. Excepté que pour avoir le vray diametre de ce vaiſſeau , vous prendrez premierement le diametre de l'un des fonds, puis auſſi celui du milieu : & des deux vous en ferez une ligne ſur une table , ou autre choſe, le plus exactement qu'il vous ſera poſſible. La moitié de cette ligne ſera le vray diametre de vôtre piece (lequel j'appelleray d'oreſnavant , le diametre juſtifié.) Ce diametre ſera par vous diviſé comme il eſt dit, à ſçavoir , ou en neuf, ou en quatre.

CHAP. III.

Autrement ſe peut trouver l'échantillon du long & du diametre : Diviſez comme vous voudrez le diametre de vôtre vaiſſeau : puis cette diviſion ſoit multipliée par elle-même, & ce qui en viendra encor par le nombre de la diviſion que vous voulez donner à vôtre long , & cette derniere multiplication vous montrera les meſures que vous devez mettre dedans ce vaiſſeau.

Exemple.

Le diametre juſtifié d'un grand vaiſſeau ſoit la ligne a , b , qu'elle ſoit par vous diviſée en ſept parties égales : ou en huit, ou en neuf, ou comme vous voudrez, aprés multipliez ſept par ſoy-même (puis que nous ſuppoſons qu'elle ſoit diviſée en ſept, & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par autant que vous eſpererez diviſer le long de ce vaiſſeau, lequel je ſuppoſe être à preſent par vous diviſé en 9. Si vous multipliez 49. par 9. vous aurez 441. meſures, & 441. meſures vous mettrez dedans vôtre vaiſſeau. Aprés les y avoir miſes exactement, ſçachez diſcretement avec une verge deliée & droite le profond d'icelles (car le diametre vous eſt déja connu) lequel ſoit pour plus grande intelligence

la ligne c, d, diviſez ladite ligne c, d, en 9. parties égales , & cét pource que vous avez multiplié 49. par 9. car ſi vous aviez multiplié ces 49. par 8. vous diviſerez auſſi cette ligne en huit parties égales , l'une vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long : & la ſeptiéme partie de la ligne a, b, qui eſt le diametre de vôtre grand vaiſſeau, vous ſervira pour échantillon des diamettres. Ces deux meſures trouvées vous les tranſporterez ſur une verge de bois , ou de fer , ayant ſon crochet à l'un des bouts , comme j'ay déja enſeigné par cy-devant : puis chacune deſdites premieres parties ſera par vous derechef diviſée en pluſieurs autres parties égales.

Voici la plus juſte & la plus aiſée deſcription pour fabriquer l'échantillon du Diapaſon ou jauge , qu'il eſt poſſible de trouver, au moins comme il me ſemble , laquelle a été par moy inventée depuis peu de jours.

Si le nombre de 44. meſures vous ſemble trop grand, & par conſequent fâcheux à mettre exactement dedans un grand vaiſſeau, au lieu de diviſer le predit diametre juſtifié en 7. qu'il ſoit par vous diviſé en 5. (ou autre moindre nombre (& ce 5. multiplié en ſoy, vous donnera 25. que vous garderez en vôtre memoire , auſſi le long dudit vaiſſeau au lieu d'être par vous eſtimé diviſé en 9. qu'il ſoit eſtimé être diviſé en 7. (ou autre moindre nombre) aprés multipliez 25. par 7. pour avoir 175. meſures : & 175. meſures faudroit mettre dedans la concavité dudit grand vaiſſeau, pour ſçavoir par la doctrine precedente, diſcretement le profond d'icelles meſures : lequel profond doit être exactement diviſé en 7. parties égales, l'une deſdites parties ſera pour l'échantillon de vôtre long, & la cinquiéme partie du diamettre pour l'échantillon des diametres.

Notez que pour agir juſtement, vous commanderez à un maître tonnelier

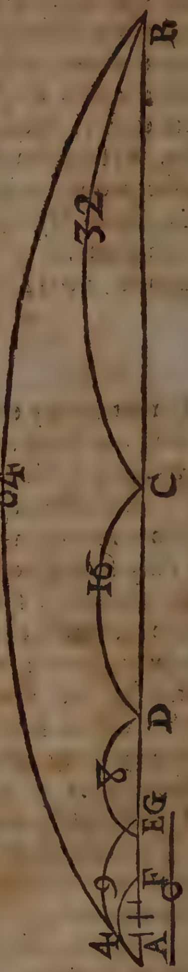
homme adroit à son art, qu'il vous fasse un vaisseau qui soit parfaitement bien fait, & proprement arondi, ayant l'un des fonds en tout & par tout semblable, & de tel diamettre que l'autre : & qu'il vous laisse l'un d'iceux fond ouvert, lequel vous servira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dedans icelui vaisseau. Avant que le commander, vous pourrez sçavoir par la precedente methode, quelle quantité ou nombre de mesures vous y voulez mettre : afin de l'advertir à peu prés de sa tenuë : comme si vous esperiez y en mettre 175. mesures, vous lui commanderez de faire tel qu'on y puisse mettre 180. mesures ou environ : mais toutesfois plutôt quelque peu plus de 175. mesures que moins ; cela lui sera aisé à faire, en tant qu'il entend l'usage du païs. Vous le prierez aussi qu'il vous garde sur une table ou autre chose polie, la longueur du diametre le plus precisément que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous servira grandement à vous empêcher d'errer.

CHAP. IV.

JE mettray icy encore une methode, pour avoir precisément l'échantillon du long, & du diamettre, laquelle servira pour ceux qui sçavent & entendent la division Arithmeticale. Vous mettrez dedans un grand vaisseau qui soit bien fait, & parfaitement arondi (comme j'ay déja dit par plusieurs fois) un certain nombre de mesures à vôtre plaisir & à vôtre discretion : car cette methode est sans subjection des mesures. Posons que vous en ayez mis par exemple 256. mesures, sçachez le profond d'icelles le plus exactement qu'il vous sera possible, puis vous le marquerez precisément sur une table polie. Aprés prenez precisément le diametre justifié, & le marquez sur la table. Iceluy diametre soit par vous divisé en 6. ou en 8. ou autre nombre à vôtre discretion : mettons qu'il soit, ou qu'il ait été par vous divisé en huit, multipliez icelui huit en soy & vous aurez quatre divisez, 26. mesures, qui sont les mesures par vous mises dedans le vaisseau par 64. & vous trouverez quatre ou quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diviser la longueur ou profondeur de vos mesures en 4. parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre longueur. Aussi la huitiéme partie du diametre de vôtre vaisseau, servira, ou vous sera pour l'échantillon des diametres. Ces deux mesures trouvées, vous les rapporterez sur vôtre verge preparée ayant son crochet au bout, comme j'ay enseigné en la precedente methode.

S'il arrive aprés que la division faite, il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique Fraction, alors il y entreviendroit quelques difficultez, comme si au lieu d'avoir divisé le diamettre en huit, il y eût été par vous divisé en six parties égales. Icelles multipliées en elles-mêmes, eussent donné trente-six pour diviser de 25. mesures : & 256. mesures divisées par six eussent donné 7. pour quotient, & quatre pour reste, qui seront, $\frac{4}{36}$ d'un entier, qui reviennent (aprés être abreviez) à $\frac{1}{9}$ ce qui enseigne qu'il faudroit diviser le profond de vos 256. mesures en quatre parties & $\frac{1}{9}$ d'une partie, chose fâcheuse à faire à celuy qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. C'est pourquoy, je l'enseigneray le plus succinctement qu'il me sera possible. En premier lieu vous multiplierez neuf denominateur de $\frac{1}{9}$ par sept, qui est ou qui feroit vôtre nombre entier, & vous aurez soixante-trois, à cela vous ajoûterez 1. qui est numerateur de $\frac{1}{9}$, & vous aurez 64. qui seront neufviémes. Le

long ou profond de vôtre vaisseau, corps colomnal, soit par vous divisé en 64. parties égales : & d'icelles prenez en les 9. pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur : icelles 9. parties seront, ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre dite profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoy il faut plutôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties ou autre nombre, la cause est, parce que 7. qui étoit vôtre nombre entier, en le multipliant par 9. a été mis en neuf parties.



Exemple.

La ligne a,b, soit le profond des mesures mises dedans vôtre vaisseau : en premier lieu, je la divise avec l'aide du compas, en deux parties égales au poinct c : chacune d'icelles parties sera de 32. puis que le tout est 64. aprés je divise, a, c, en deux autres parties égales au poinct e, chacune d'icelles parties sera de 16. Encor je divise a, d, en deux parties, pour avoir a, e, de 8. parties : davantage je divise a, en deux parties, pour avoir a, f, de quatre parties. Enfin je divise a, f, en 4. parties, l'une d'icelles 4. parties est $\frac{1}{64}$ de tout a, b. J'ajoûte une desdites parties d, e, tirant vers d, pour avoir a, g, le 9. parties de tout a,b, qui est de 64. par consequent le vray échantillon de vôtre longueur. Toutesfois, pour éviter un tel labeur, ôtez de 256. mesures, 4. mesures, & vous en aurez de 252. mesures qui se diviseront également par 7. Ceci suffira & contentera ceux qui peuvent recevoir contentement, quant à trouver l'échantillon du long & du diametre.

CHAP. V.

APrés avoir enseigné la composition ou fabrique de la verge nommée Jauge ou Diapason : (car j'ay usé par cy-devant, & useray cy-aprés indifferemment de l'un ou de l'autre) par mesures égales, j'enseigneray cy-briefvement la pratique ou l'usage d'icelle. Qu'elle soit par vous presentée sur le long du vaisseau à mesurer, avec tel artifice que le crochet d'icelle touche l'un des fonds dudit vaisseau : la Jauge ainsi arrêtée, avisez combien de longueur l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, se trouve en longueur du vaisseau à mesurer, c'est à entendre depuis l'un des fonds jusques à l'autre, rabattant par estimation l'épaisseur de deux fonds dudit vaisseau, & le plus precisément qu'il sera en vôtre pouvoir. Par exemple, mettés que la distance d'un fond à l'autre (aprés avoir rabatu par estimation l'épaisseur des deux fonds (soit de dix mesures, vous les couchez sur le papier, ou bien vous les garderez en vôtre memoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la Jauge ou Diapason, que vous avez appropriée pour le diametre des fonds vous examinerez l'un des fonds, & aussi le profond dudit vaisseau, qu'il aura au droit du bondon puis de ces deux mesures vous en ferez une : la moitié sera le vray diametre de vôtre vaisseau, que j'ay ci devant nommé le diametre justifié.

Afin que ceci soit mieux entendu, voici un exemple : La mesure du fond par

vous trouvée, soit 8. mesures égales de vôtre Jauge ou Diapason: & la mesure par vous trouvée au droit du bondon (qui est où doit toûjours être le milieu de vôtre vaisseau) soit dix mesures : les 2. jointes, ou ajoûtées ensemble, feront 18. mesures, dequoy la moitié est neuf pour le diametre justifié de vôtre piece : Icelui diametre trouvé, qui soit par vous multiplié en soi, & ce qui en viendra encor par le long de vôtre vaisseau : cette derniere multiplication donnera les mesures que contiendra vôtre vaisseau. Par exemple le vray diamettre a été trouvé 9. mesures égales, qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81. mesures : icelles 81. mesures vous multiplierez encor par 10. qui est ce que vous avez trouvé de mesures égales en longueur dudit vaisseau, pour avoir 810. mesures : & 810. mesures contiendront ledit vaisseau. Notez que si vôtre Jauge a été par vous fabriquée : pour examiner combien chaque vaisseau contient de pots que 810. seroient de pots : mais si elles avoit été composées pour connoître combien chaque vaisseau contient de cimaises, que 810. seroient de cimaises : & ainsi des autres.

	8	diametre du fonds.
	10	diametre du bondon.
Somme	18	
La moitié	9	diamettre justifié.
	9	
	18	Le diametre multiplié en soy.
	10	La longueur du vaisseau.
	810	Mesures dudit vaisseau.

Il arrivera souvent qu'en examinant les mesures, soit du long des vaisseaux ou soit du diametre qu'il sera par vous trouvé outre, & avec les mesures égales quelque partie d'une autre mesure suivante, laquelle vous garderez bien de perdre : car cela vous conduiroit à un grand erreur, comme je montreray ciaprés. Pour venir au point, & afin d'être mieux ou plus intelligible, en voici un exemple : ayant presenté vôtre Jauge approprié pour le long sur le vaisseau à mesurer : vous avez trouvé huit mesures égales, & $\frac{2}{3}$ de la suivante, gardez-vous bien de perdre iceux $\frac{2}{3}$ mais marquez-les sur le papier avec les huit mesures : ou bien les reservez en vôtre memoire. La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux, aprés avoir été par vous presentée au fond, elle vous montre quatre mesures égales : & encor $\frac{1}{2}$ la suivante. Et par le bondon cinq mesures égales, les deux jointes ensemble font neuf mesures $\frac{1}{2}$ égales, la moitié est quatre mesures $\frac{3}{4}$ égales pour vôtre diametre justifié lequel doit être multiplié en soy pour avoir $\frac{316}{36}$ qui valent 22. entiers $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encor par les mesures longues n'a gueres reservées en vôtre memoire qui sont huit $\frac{2}{3}$ pour avoir pour tout le conteuu de vôtre vaisseau 195. mesures $\frac{13}{14}$ d'une mesure qui est un peu plus d'une demi mesure. Voici la pratique huit mesures, $\frac{1}{3}$ pour la longueur reservées en memoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diametre du Fons.
5 mesure pour le diametre du bondon.

9 mesures $\frac{1}{2}$ l'addition de deux.

4 mesures $\frac{16}{4}$ pour le diametre justifié.

$\frac{16}{4}$ pour le diametre mis en quars.

19 4 8 mesures $\frac{2}{3}$

19 4 $\frac{26}{3}$ la longueur mise en tiers.

171 16
19

361 le Diametre justifié.
16 multiplié en soy.

361 —— 16
26 —— 3

2
48 (2.
888
988

26 2166 — 16
48 722

13 9386 — 48
195 — mesures 24

(6.
4888
44

Voulez-vous connoître l'erreur que vous eussiez commis, si vous eussiez perdu les fractions que vous avez trouvez en examinant vôtre long & vôtre diametre posez que vous n'avez trouvé pour vôtre long que 8. mesures & pour le diametre du fons 4. & pour celui du bondon 5. le diametre justifié seroit seulement 4. $\frac{1}{4}$ qui multiplié en soi vous donneroit vingt mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par huit qui est vôtre longueur, donneront pour tout le contenu de vôtre vaisseau, 192. mesures, & non plus. L'erreur sera connû en soustrayant 162. mesures, de cent nonante-trois $\frac{13}{14}$ quel sera de 33. mesures $\frac{13}{14}$.

Ici je m'étonne de ceux qui entreprennent l'exercice de la Jauge ou Diapason, ignorans totalement l'Aritmetique, sans l'aide de laquelle la Jauge demeure aveugle, ou pour le moins bien peu veritable. Je laisse à penser à ceux qui sont versez en l'Arithmetique, & qui entendent l'usage de la Jauge, comme tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels broüillons peuvent exercer leur vacation avec saine conscience. Je n'en diray non plus craignant qu'on ne pense que j'en parle par envie ou mauvaise affection, vû que c'est le commun dire : car incontinent que quelque maître digne de son art, corrige les fautes de quelques presomptueux ignorans voilà un chacun qui crie que c'est mal-veüillance, ou envie qui le pousse à ce faire : tellement qu'il semble que le peuple prenne aujourd'hui plaisir a être trompé & déçû.

Retournant

Retournant à mon propos, je n'entens pas que celuy qui voudra exercer cette vacation de Iauge ,soit tenu d'étre entierement Arithmeticien : il faudra qu'il entende les quatre principales regles : à sçavoir , Adjoûter , Soûtraire , Multiplier,& Partir , sans lesquelles il ne peut parvenir à son dessein , au moins comme il me semble.

Or entant qu'au precedent exemple j'ay usé des fractions vulgaires en Arithmetique , & non des secondes divisions de la Iauge , je mettray ici un autre exemple,pour enseigner par iceluy comme on se pourra servir desdites secondes divisions , mais avant que passer plus outre,estimez que les parties égales de l'échantillon , de vôtre long & de vôtre diametre ayent été par vous divisé chacune en 12. parties égales. Maintenant mettez qu'en examinant le long de vôtre vaisseau à mesurer , vous ayez trouvez 7. parties égales de vôtre échantillon, & encore 9.parties des secondes divisions de la suivante : vous garderez cela en vôtre memoire.Apres mettez qu'en faisant l'examen de l'un des fonds,vous ayez trouvé quatre parties égales à vôtre échantillon, encore sept parties de la suivante : & examinant le diametre au droit du bondon , vous ayez trouvé cinq parties égales ,& cinq parties de la suivante.

Pour les quatre parties égales de l'un des fonds , vous prendrez 48. (entant que chacune est divisée en 12.) & sept de la suivante , seront 55. pour le diametre dudit fond. Pour les cinq parties dudit bondon , vous prendrez 60. pour la cause devant dite , avec lesquels vous adjoûterez trois secondes parties de la suivante,& vous aurez 93.pour diametre au bondon.Pour avoir le diametre justifié, adjoutez 55. avec 63. pour avoir 118. la moitié , qui est 59. sera ce diametre justifié : lequel multiplié en soy,apporte 3481. qu'il faut encores multiplier par 7. parties égales & par les 9. secondes parties de la suivante. Les 7. parties égales valent 84. parties de la seconde division , & 9. de ladite seconde division , font 93. multipliez donc 3481.par nonante-trois pour trouver apres la multiplication faite 323733.que vous diviserez par 228.(pour la raison cy-prés declarez) & vous trouverez 289. mesures & $\frac{1592}{1738}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'onze douziesme de mesure , & 187. mesures & $\frac{1597}{1758}$ contient vostre vaisseau , ou bien vous pouvez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

La cause est la raison pourquoi , j'ay enseigné à diviser 323733. par 728. icelle est , ou est telle , pource que vous avez mis les mesures égales de vôtre diametre en douziémes, tellement que vous avez trouvez pour vôtre diametre justifié 59.douziémes, qui multipliez en eux vous ont donné 3481. qui sont cent quarante quatriéme (entant que douze fois douze sont 144. (iceux cent quarante quatriéme ont encore été par vous multipliez par 93. qui est vostre long mis aussi en douziémes, pour trouver 323733. qui sont 1728. & ce étant que 144.multiplié par doúze rend 1728.Bref tout ainsi que vous avez multiplié 59. douziémes par 59.douziémes, il faut multiplier 12.par 12.pour avoir 244. diviseur de 3491. Apres pource que vous avez encor multiplié 3471. par 93. douziémes (c'est à dire par les mesures de vostre long mises en douziémes.) Il faut encore multiplier 144. par douze pour avoir 1728. le vray diviseur de 323733. cecy suffira. C'est pourquoy ie passeray,apres avoir cy mis la pratique de l'usage à la demonstration.

55. douziéme diametre du fond.
65. douziéme diametre du bondon.

Sommes 118.

59 Diametre justifié en douziémes 12
59 12

534 24
295 12

381 qui sont 144
93 la longueur mise en douzies. 12

10443 15 488
31329 66

8,323733 37 1 144
148 (9 Diviseur 1728.
178 (8
281 99 (7
323 733

187 mesures $\frac{1567}{1728}$

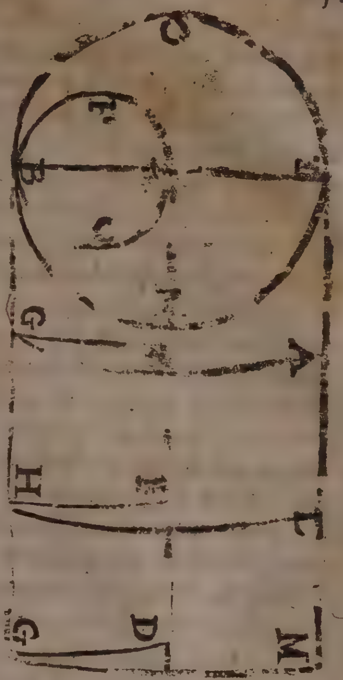
172888
1722
17

Pour lesquelles vous pouvez prendre sans erreur semblable 188. mesures.

Chap. VI.

Pour venir à la demonstration des choses cy devant dites, soit par vous consideré le vaissau colomnal a, b, c, d, & a,b, soit égal à l'échantillon de vôtre diametre, & b,g, ou a, f, égal à l'échantillon de vôtre longueur, vous me confesserez facilement ledit vaisseau contenir seulement trois mesures, & ce entant que la ligne b,c, ou a,d, est triple à la ligne b, g, ou a,f, g, à sçavoir, une en a, b, g, f, une autre en f, g, e, h, & la troisiéme & derniere en e, h, d, c. Apres soit une autre vaisseau enfermant, ou enveloppant le premier en soy, à sçavoir, i, b, c, m, ayant son diametre, i, b, double au diametre du petit vaisseau, a,b, c'est entendre contenant deux fois l'échantillon de vôtre diametre. Ce vaisseau ainsi fabriqué ne differera du vaisseau a, d, c, b, excepté en diametre : car sa longueur, sera ou devra être égale à sa largeur b, c, afin, que i, m, soit aussi de trois mesures égales à l'échantillon de vôtre long. Or entant que le diametre i,b, est double au diametre a, b, il s'ensuit que toute la superficie du grand cercle i,b,n,o, est quadruple à la superficie du petit cercle,a, b, p,q, ce qui se peut autrement prouver pour la seconde preparation du douziéme Euclide ; veu que le quarré qui sera fait sur le diametre b, i, sera quadruple au quarré qui sera fait sur le diametre a, b, par commune opinion : Cecy peut être mieux entendu, parce qu'en toute figure d'enciclie (c'est quand plusieurs cercles sont les uns

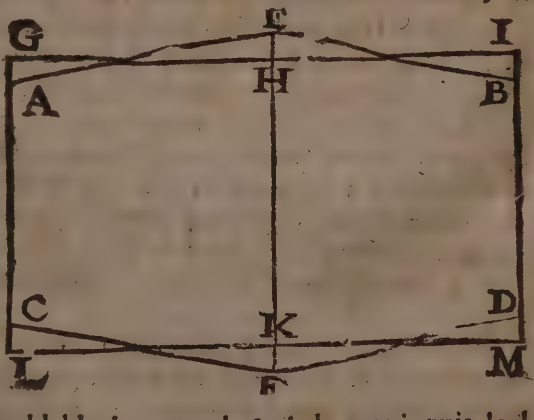
dedans



dedans les autres concentriquez, ou encentriquez, ayans distance pareille l'un à l'autre) la proportion d'une superficie à l'autre est toûjours exprimée par nombres quarrez : c'est à entendre que si le diametre de l'une ne double au diametre de l'autre, que si la superficie de l'un sera quadruple à la superficie de l'autre; c'est pourquoy, il s'ensuit que la superficie b, i, n, o, est quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la superficie a, b, p, q, & si a, b, p, q, est la superficie d'une mesure, il est certain que b, i, n, o, est la superficie de quatre mesures. Or puis que ladite superficie b, i, n, o, contient la superficie de quatre mesures, il est manifeste que tout le corps i, k, b, g, contiendra quatre mesures entieres & parfaites : & tout le corps i, l, b, h, contiendra huit mesures parfaites. Par ainsi, tout le precedent vaisseau contiendra douze mesures entieres & parfaites : de deux mesures de l'échantillon en son diametre, & de trois mesures & de l'échantillon en son long. De là est venuë la regle precedente, qui commande de multiplier les mesures du diametre en elles mêmes, puis ce qui en provient par les mesures que contient le vaisseau en sa longueur.

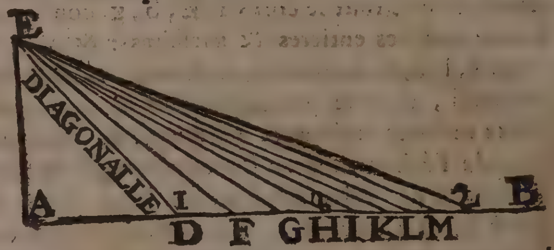
Avant que mettre fin à ce chapitre, j'ajoûteray-cy une figure avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cause pourquoy on ajoûte le diametre du milieu de la piece à mesurer, avec le diametre de l'un des fonds de ladite piece, pour (aprés en avoir la moitié) avoir le diametre justifié.

La piece à mesurer soit representée par a, e, b, & par c, f, d, la ligne e, f, qui est, ou qui represente le diametre du milieu, soit estimée estre de dix mesures : la ligne a, c, qui est le diametre de l'un des fonds, soit estimé estre de huit mesures : joignez dix avec huit mesures, vous rencontrerez dix-huit mesures, dequoy la moitié est le diametre justifié. Iceluy donc sera neuf mesures : mais le diametre de l'un des fonds est de huit mesures. C'est pourquoy, pour le rendre de neuf mesures, vous ajoûterez une mesure à la ligne a, c, ou b, d, (puis que l'un est égal à l'autre) en cette sorte : Divisez une de vos mesures en deux precisément, puis en donnez une partie de a, tirant directement a, g, pour avoir iceluy a, g, égal à ladite moitié de l'un de vos mesures. Faites le semblable de c, vers l, & de b, vers i, puis de d, vers m, aprés tirer la ligne g, h, i, & la ligne l, k, m, pour avoir tout le tetragonne, a, h, i, l, k, m, égal à toute la figure, a, e, b, c, f, d. Le tout est tant familier, à ceux qui sont quelque peu versez en Geometrie, qui ne requiert plus longue, ou superfluë declaration.



CHAPITRE VII.

IL y a une autre division pour l'échantillon du diametre de la Jauge, plus aisée pour l'usage, que la precedente, entant qu'elle ne requiert qu'une seule multiplication : à sçavoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diametre d'iceluy, pour avoir sa precise mesure, cette division est telle. Aprés avoir trouvé vôtre échantillon diametral, par la methode cy-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer proprement polie ou applanie : sur icelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui soit par exemple a, b, sur le point a, vous ferez le perpendicule a, e, le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminé ou à vôtre discretion. Tout cela ainsi preparé, vous prendrez sur vôtre Jauge par vous déja divisée en partie égales, la longueur de l'échantillon de vôtre diametre, le plus precisément qu'il vous sera possible, puis sans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds d'iceluy au point a, de la ligne preparée, ayant son perpendicule, & de l'autre vous ferez le point d, puis de la même postulation (sans ôter le pied immobile du point a, vous ferez sur vôtre perpendicule le point e, afin que a, e, soit égal à d, a, à sçavoir,



chacun une mesure de l'échantillon de vôtre diametre. Aprés vous mettrez le pied immobile du compas au point d, & de l'autre faites le point h, égal à a, d, puis le transportant au point h, de la même ouverture faites le point b, & ainsi continuant tant qu'il vous plaira, par ainsi, vous aurez ladite ligne preparée sur vôtre table, divisée en parties égales, chaque partie correspondante à l'échantillon de vôtre diametre. Ces parties ou divisions égales, seront par vous notées par nombres, mettant i, sur d, & a, & ainsi des autres.

Chacune d'icelles parties égales se divisera en parties inégales en cette sorte : Mettez l'un des pieds du compas au point e, & ouvrez l'autre jusques au point d, le compas ainsi ouvert, transportez l'un de ses pieds au point a, (toutesfois sans varier tant peu que ce soit l'ouverture dudit compas) & l'autre faites le point f, pour avoir a, f, égal à e, d, & la ligne a, f, sera le diametre d'un vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'un de ses fonds. Notez aussi que ladite ligne a, f, entant qu'elle est égale à la ligne e, d, sera ou servira de diagonnale aux lignes a, d, & a, e : & ainsi des autres suivantes : En outre, transporter le pied immobile du compas au point e, & étendez l'autre jusques au point f, aprés sans varier ladite ouverture, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre marquez le point g, & la quantité a, g, sera l'échantillon d'un vaisseau qui contiendra trois mesures en son diametre.

Le compas soit ouvert pour la trosiéme fois, & le pied immobile soit mis au point e, & l'autre soit par vous étendu jusques au point g, le compas ainsi ouvert, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre faites le point h, & la quantité ou ligne a, h, sera l'échantillon d'un vaisseau circulaire, qui contiendra quatre mesures du païs en son diametre. Notez toutesfois que si vous avez bien operé, la quatriême mesure inégale viendra justement tomber sur la deuxiéme mesure inégale, & c'est pour cela que deux fois deux sont quatre : s'il

s'il advient autrement en faisant vôtre operation, vous serez adverti par cela que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & transportant le compas : c'est pourquoy, vous examinerez pour la seconde fois vôtre œuvre. Davantage, la neuviéme mesure inégale doit venir justement tomber au point de la troisiéme mesure inégale, en tant que trois fois trois sont neuf, & la seiziéme mesure inégale, au vray point de la quatriéme égale, & c'est parce que quatre fois quatre font seize, & ainsi des autres (si plus y en a. Au reste, pour les autres divisions inégales, vous mettrez le pied immobile du compas audit point e, & avancerez l'autre jusques à ce qu'il vienne au point h, puis de la même ouverture (transportant le pied immobile du compas au point a,) vous ferez le point i. Encor vous mettrez le pied immobile du compas audit point e, & ouvrant l'autre jusques au point, vous le transporterez aussi ouvert au point a, & de l'autre pied mobile vous ferez le point k, avec la même façon ou methode vous chercherez le point l, & le point m, & aussi le point b, (lequel viendra precisément tomber au point de la troisiéme mesure égale, pour les causes devant declarées : au moins si vous operez sans erreur) vous continuerez les autres divisions égales, qui se trouveront sur vôtre ligne, par la même façon, tant & si longuement que vous connoîtrez estre expedient & necessaires pour mesurer les diametres des vaisseaux circulaires de vôtre païs ou habitation.

Cela faisant, le premier échantillon a, d, demeurera indivisé : le second qui est d, h, sera divisé en trois : le troisiéme qui est h, b, en cinq : & le quatriéme (si tant en y a) en sept : le cinquiéme en neuf, & ainsi continuant par deux, si plusieurs autres échantillons y avoit.

Quand vôtre ligne predite sera ainsi divisée sur ladite table, vous prendrez avec aide du compas chaque division, & les rapporterez (le plus precisément & exactement qu'il sera à vôtre pouvoir) sur le côté de vôtre Iauge, ou verge preparée pour l'échantillon des diametres. En les rapportant experimentez toûjours si la quatriéme inégale viendra precisément tomber sur la seconde mesure égale, & la neufviéme inégale sur la troisiéme égale, & ainsi des autres : & cette experience vous servira grandement pour vous garder d'errer en la division de ladite Iauge.

Davantage, s'il vous vient en fantasie de diviser ladite verge preparée pour les diametres des vaisseaux circulaires, en parties inégales, ce seroit chose superfluë & inutile, voire empéchante, diviser les premieres parties inégales d'icelle verge ou Iauge, en plusieurs autres parties égales, encor que je l'aye ainsi enseigné au commencement de ce petit traité.

Chapitre VIII.

La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il m'a été possible, je vay enseigner l'usage & pratique. Presentez ce Diapason ainsi divisé par mesures inégales, devant l'un des fonds du vaisseau que vous desirez examiner, & gardez en vôtre memoire, les mesures que vous trouverez estre contenuës en ce Diapason, ou bien les mettez en écrit sur quelque morceau de papier. Aprés mettez ce Diapason dans le vaisseau par le bondon (avec tel artifice qui soit perpendiculaire) & gardez en vôtre memoire les mesures que vous trouverez estre contenuës en iceluy : puis de ses deux mesures (à sçavoir, de la mesure du fons, & de la mesure trouvée au bondon) faites-en une : la moitié sera le diametre justifié de vôtre vaisseau à mesurer. Cela connu, vous presenterez vôtre Diapason ou Iauge, qui a été par cy-devant par vous appropriée

pour l'échantillon des longueurs, sur le long du vaisseau : puis aussi combien de mesures longues contient iceluy vaisseau, l'épaisseur des deux fons par estimation rabatuë, lesquelles vous multiplierez par vôtre diametre justifié, & ce qui provient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de mesures le vaisseau par vous examiné.

Exemple.

Ayant presenté vôtre Diapason devant le fons du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouvé sept mesures inégales en son diametre, puis l'ayant transporté au bondon autres neuf mesures inégales par dedans œuvre, ajoûtez sept mesures inégales avec neuf mesures pour avoir seize mesures inégales. Prenez en la moitié & vous aurez huit mesures pour vôtre diametre justifié : aprés l'autre côté d'iceluy Diapason, qui a été par vous approprié pour l'échantillon des longueurs estant mis par tel artifice que le crochet qui est à l'un des bouts, touche contre l'un des fons, vous demontre douze mesures égales soient multipliées par vôtre diametre justifié, qui sont huit mesures inégales, pour avoir aprés la multiplication faite nonante-six mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voicy la pratique.

7. mesures, le diametre de l'un des fonds.
9. mesures, le diametre du bondon.
Somme 16. mesures.
8. mesures, le diametre justifié.
12. mesures égales à la longueur de vôtre vaisseau.
96. le contenu de tout le vaisseau.

Or en tant qu'en examinant le long & le diametre des vaisseaux, il adviendra souvent que vous trouverez outre & par dessus les parties, soient égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suivante (ce que l'on appelle vulgairement fraction) je me suis advisé vous en donner icy un exemple.

La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux (c'est le côté qui a été par vous divisé en partie inégale) aprés avoir été par vous presentée au fonds d'un vaisseau circulaire, elle vous montre par son diametre quinze mesures égales, & encor $\frac{2}{3}$ de sa suivante : & par le bandon 17. mesures, & encor $\frac{1}{2}$ de sa suivante. Les deux jointes ensemble sont 33. mesures $\frac{1}{6}$ la moitié est 19. mesures $\frac{3}{13}$. Voilà vôtre diametre justifié que vous garderez en memoire. Icelle même Jauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le côté qui est divisé en parties égales) aprés avoir été par vous presentée par telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donne huit mesures égales, & un quart de sa suivante. Multipliez vôtre diametre justifiez qui est 16. mesures $\frac{2}{12}$ d'une mesure, par huit mesures longues, & $\frac{1}{4}$ d'une mesure, pour avoir pour tout le corps dudit vaisseau circulaire 136. mesures $\frac{13}{15}$. Voicy la pratique.

15 mesures $\frac{2}{4}$ le diametre de l'un des fons.
17 mesures $\frac{1}{2}$ le diametre du bondon.

Somme 35 mesures $\frac{2}{6}$

---

16 mesures $\frac{7}{12}$ le diametre justifié.

8 mesures

8 meſures $\frac{1}{4}$ égales la longueur de vôtre vaiſſeau.

16 $\frac{7}{1}$ 8 $\frac{1}{4}$ 199 12
12 4 35 4

32 32 597——48
167 1 597
199——33 Somme 6567. à diviſer par 84
12——4
3 (3 39
158
272 9) 49
5567 13

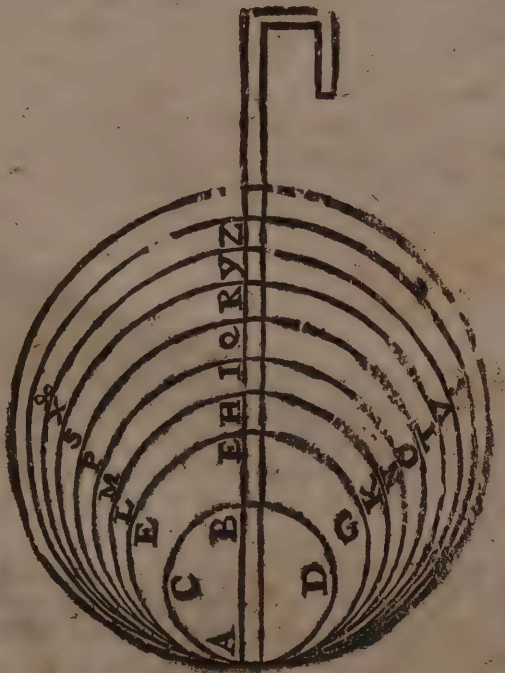
136 meſures & 16

2888
22

Cecy ſuffira quant à l'uſage, entant qu'il me ſemble que j'en ay aſſez amplement parlé au Chapitre Cinquiéme de ce petit traité, auquel le Lecteur pourra avoir recours.

Chap. IX.

L'Uſage enſéigné je mettray icy quelque petite demonſtration. Premierement, vous noterez que la Iauge ou Diapaſon étant diviſé par diviſion inégales, repreſente pluſieurs cercles excentriques les uns aux autres, comme vous



pouvez voir en cette figure : en laquelle le diametre a', b', doit étre eſtimé le vray échantillon d'une meſure du lieu ville ou païs où aurez fabriqué ou com-

poſé

posé ledit Diapason ou Iauge : par ainsi,tout le cercle a,e,b,d,sera ou tiendra le lieu d'une superficie, soit haute ou basse, d'une mesure. Le cercle a,f,e.g, sera la superficie de deux mesures, à sçavoir, une en a,c, b, d, que le grand cercle a,f, e, g, enveloppe & enferme en soy : puis une autre mesure en la distance qu'il y a de b,en e,& de c,en f, & de d, en g : ou pour mieux dire en la figure lunaire a, f, e, g : pourquoy il s'ensuit que la superficie ronde a, f, g, doit être double à la superficie a,b,c,d : & la superficie a, h, i, k,triple, à ladite superficie a, b,c,d, & la superficie a,l, m, n, est quadruple. Il est aisé à demontrer que ladite superficie a, i,m,n, quadruple à la superficie a,b,c, d, en tant que son diametre a, i, est double au diametre a, b, (comme il a été dit au Chapitre septiéme quand j'ay enseigné à diviser la Iauge en plusieurs parties inégales) maintenant je demontreray par la doctrine de la seconde du douziéme d'Euclide,comme la supeficie ronde,a,f,e,g, est double à la superficie ronde, a, b,c,d, ladite seconde est telle. La proportion d'un cercle, à un autre cercle est telle, que la proportion du quarré qui sera fait sur le diametre de l'un au quarré qui sera fait sur le diametre de l'autre. C'est à dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré,telle proportion y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera fait sur la droite a,e, qui est le diametre du cercle a,f, e, g, sera double (tant par la construction,que par la penultiéme d'Euclide)au quarré qui sera fait sur la droite a,b,(qui est le diametre d'une mesure) dequoy il sensuit par ladite seconde du douzieme,la superficie,ou cercle a,f,e.g étre aussi double,à la superficie ou cercle a,c, b, d, ce que je voulois demontrer. Or par même argument, vous prouverez le cercle a. i, h k, être triple au premier cercle qui contient la superficie d'une mesure, à sçavoir,triple au cercle a,b,c,d. Entant que le quarré qui sera fait sur la ligne droite a,h,sera triple au quarré qui sera construit sur la droite a,b, (toujours par la construction,& par ladite penultiéme du premier) & ainsi il adviendra des autres : tellement que la superficie,ou cercle a,m,i,n,sera quadruple au petit cercle a,b,c,d.

Pour entendre cette demonstration il faut bien entendre le 7.Chapitre,auquel est montré comme il faut diviser la Iauge en parties inégales.

Là on verra comme la ligne a,f, (qui est ici presentée par la droite a,e,) est égale à la diagonale e,d,& ainsi le quarré qui sera fait sur icelle sera double(par la penultiéme du premier) au quarré qui sera fait sur a, d, qui est icy representé par la ligne a,b.Encore le quarré qui sera fait sur la diagonnale e,f,sera triple au quarré fait sur a,d, en tant qu'il sera égal par la penultiéme du premier quarré fait sur a,f,& au quarré fait sur a,c.Mais j'ay presentement montré sur le quarré fait sur a,f, étre double, au quarré qui sera fait sur a,e,& le double joint avec le simple fait le triple. Or ladite diagonale e,f,qui est en la figure du 7. Chapitre, est ici representé par ligne droite a,b,c'est pourquoi le quarré qui sera fait sur la droite a,h,sera aussi triple au quarré qui sera fait sur la ligne droite a,b,& ainsi des autres suivantes.

Chap. X.

AV Chapitre precedent,je pensois finir ce petit traité,quand il m'est souvenu qu'avec un méme Diapason ou Iauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & divers païs : pourveu qu'on puisse sçavoir ou par la coûtume (autrefois experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure où a été fabriqué ledit Diapason,à la mesure du lieu où il n'a pas été fabriqué ny composé.Par exemple, j'ay un Diapason ou Iauge fabiqué à Lyon.

Cette

Cette Jauge me pourra ſervir ou à Vienne, ou à Romans en Dauphiné, ou en autre lieu, pourveu que je puiſſe ſçavoir par le rapport des prud'hommes, ou par bons experimens la proportion qu'il y a de la meſure de Lyon à la meſure de Vienne, ou de Romans. C'eſt pourquoy, eſtant arrivé de Lyon à Vienne, & voulant là exercer la vacation de ladite Jauge, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous ſera poſſible, ſi deux ou trois pots de Vienne ne font point ou deux pots, ou deux pots & demy, ou autre nombre de la meſure de Lyon. Si cela arrive, vôtre Diapaſon vous ſervira en ce lieu autant parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, moyennant que vous entendiez vôtre regle de trois.

Pour une plus claire intelligence, mettez que les 7. pots de Lyon ne faſſent que 6. & demy de Vienne, & qu'étant à Vienne, & ayant meſuré un vaiſſeau avec un Diapaſon fabriqué à Lyon, vous ayez trouvé deux cens ſoixante-ſept pots $\frac{1}{2}$ meſure de Lyon, qui feront 267. pots $\frac{1}{2}$ meſure de Vienne, entant que les ſept pots de Lyon ne font que ſix & demy meſures de Vienne. Pour les convertir en meſure de Vienne, & pour ſçavoir combien ces deux cens ſoixante-ſept pots & demy meſure de Lyon, feront de pots de meſure de Vienne, formez vôtre regle de trois, diſant : Si ſept pots meſure de Lyon ne font que ſix pots & demy meſure de Vienne, que feront 267. pots & demy meſure de Lyon à Vienne : multiplierez 267.pots & demy par ſix pots & demy pour avoir $\frac{5955}{4}$ diviſez $\frac{6955}{4}$ pour avoir 248. meſures $\frac{11}{28}$ de Vienne. Voicy la pratique.

Si 7. me donnent 6. $\frac{1}{2}$ que me donnent 267. $\frac{1}{2}$

Si 14. me donnent 13 que me donneront $\frac{535}{2}$

Si 28. me donnent 13. que me donneront —— 535

8 (1		13	
~~157~~			
~~253~~	(1	1605	
~~9958~~		535	
248		meſures $\frac{11}{28}$	6955
		~~4~~888	
		~~44~~	

Si vous eſperez vous ſervir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez preciſément combien une meſure de Lyon (j'entens de bon vin clairet) peſe d'onces de marc : poſons par exemple qu'une meſure de vin en la ville de Lyon peſe preciſément trente-deux onces de marc : gardez cela en vôtre memoire, puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il eſt poſſible) de la couleur, force & ſaveur de celuy que vous avez examiné en la ville de Lyon, apres examinez exactement avec le poids de marc combien une meſure de ce vin peſe (j'entens une meſure de Vienne) & poſons par exemple qu'elle peſe trente-quatre oncces $\frac{6}{12}$ d'une once de marc. Voulez vous ſçavoir combien il faudroit de meſures de Lyon pour faire une meſure à Vienne ? Diviſez trente-quatre onces $\frac{1}{11}$ par trente-deux onces,

& vous trouverez au contient 1. mesure $\frac{1}{32}$ & 1. mesure $\frac{6}{32}$ de Lyon feront une mesure à Vienne. Et par ainsi, les 14. de Lyon, ne feront que treize à Vienne. C'est pourquoy, reprenant l'exemple precedent, dites, si mesure $\frac{1}{24}$ de Lyon ne font qu'une mesure de Vienne, que feront 367. mesures & demie ? Si vous agissez juste, vous trouverez autant qu'à la precedente, sçavoir 248. mesures $\frac{11}{28}$ ou bien dites. Si 14. ne font que 13. que feront 267. $\frac{1}{2}$

En examinant l'une ou l'autre mesure, gardez-vous bien de commettre erreur tant peu que ce soit : car si vous erriez, un petit erreur commis sur une mesure, vous causeroit un erreur sensible, & apparent sur un grand nombre de mesures : Bref, la premiere operation faite par l'experience des mesures, est plus aisée & plus certaine.

FIN.

TABLE

TABLE DES MATIERES.

A.

Abel nay le 4. de la Lune, jour benin. *page* 30
Abricotier en Latin, *Praconia*, ou *Armeniaca*. 340
Abricots & abricotiers, comment plantez *ibid.*
Abricotiers entez sont fort tendres à la gelée. 223
Absinte ou Aluine. *ibid.*
huile d'Absinthe. 392
vin d'Absinthe. 527
Achantus. 183
Ache, comment cultivée, & quelles sont ses vertus. 162
Ache de risée. 447
plus de sots acheteurs que de sots vendeurs. 3
Acre de terre combien contient. 458
Adam creé le premier iour de la Lune. 30
Agneaux, comment doivent être traitez & nourris. 16
Châtrer Agneaux. Liv. 1. ch. 24.
Agnelets pour faire troupeaux *ib.*
maladies des agneaux & leur remedes. *ibid.*
Agnus castus, où planté. 267
Agriculture moderne raporte & revient au même point de celle des Anciens. 1.
Agripaume aux lieux mal cultivez & raboureux. 279
Aigle Roy des oyseaux. 592
naturel des Aigles. *ibid.*
Aigremoine, herbe. 186
Aigreur du vin d'où vient. 544.
Aigreur du vin & verdeur different. 546
Ails, leurs vertus & culture. 159.
pour éviter leur puanteur aprés en avoir mangé. 160.
Ail pour garder que les oyseaux ne fassent tort aux fruits. *ibid.*
bon air necessaire à la maison Rustique. 4
Aire à battre bled. 473
Alambics pour distiler. 298
Alambics de verre, comment doivent être gourvernez, 400
élection d'iceux. 396
Alambics de Venitiens. *ibid.*
Alica. 477
Alisier, ou *Lotus arbor*. 285
son fruit precieux: utilité de son bois. *ibid.*
Alkekengi. 264 & ses vertus, & naturel. *ibid.*
Alkermes, & confection d'Alkermes. 440
Aloës du jardin. 508
Alouëttes, leur nourriture & naturel. 606
eau d'Aluyne. 509
Amander les terres. 468
Amandiers, en quel lieu & en quel temps doivent estre plantez. 338
Amandes ameres faites douces. 339
Amandes sans coque. 338
Amandes naturellement écrites, 332.
Amydon quelle sorte de farine, & comme il la faut faire. 492
Ancholies, herbes. 224.
Anet. 225
Angelique herbe, & sa vertu 178
eau Angelique composée. 417
Angevins amateurs du profit. 21
Anguilles rendant l'eau plus legeres. 5
Anguilliers. 453
Anjou bon terroir. 11
Anis. 225
de l'Année avec prognostication de sa constitution par les 12. jours des feries de Noël. 366.
Appentis pour les arnois de labeur. 17
Appetits ou échalotes. 160
Aquitaine, pays fort fertile. 448
Araignées tombans en bas sans violence, signe de pluye. 22.
Araignée devorée par un cheval.
Arbres & arbrisseaux, avec discours sur cela. 256. Arbres sauvages, & quel terroir ils demandent. 571.
du lieu & solage des arbres en general. 337.
Arbrisseaux pour replanter. 360 *& suivans.*
Arbres fruitiers en quels intervalles doivét estre plantez. 361
preceptes de planter Arbres fruitiers. 362
Arbres entez en quel tems doivent estre transplantez. 355
des arbres fruitiers en particulier. 399
Arbres transplantez meilleurs 369
Arbres à noyaux. 308
gros arbres en quelle saison doivent estre plantez. 335 & replantez. *ibid.*
Arbres plantez sans racines. 362.
Arbres trop fertiles comme peuvent estre relachez. 369
hâter arbre à produire fruit 369
Arbres commençant à croître cõme doivent être soignez. *ib.*
planter, semer, & anter Arbres pour avoir fruits exquis. 329.
temps de bêcher & échiqueter les Arbres. 562. émonder nettoyer & déchausser les arbres. 364. 366.
Arbres broutez. 36. 363
Arbres moussus deviennent maigres. 363. mediciner les Arbres. 365
jaunisse & cossons d'Arbres. 366. vers qui le molestent. 366
Arbres perdans leurs fleurs, cõme doivent estre medicinez. 367.
chien mort ou autre charogne mise au pied d'un arbre malade se revigote. 362
pour faire mourir les vers qui naissent aux racines des Arbres. 463 & 469

PPpp 2

comment il faut rendre fecond un Arbre sterile. 468. Arbres portans raisins. 324. des Arbres aquatiques, & leurs especes & natures. 567. & la forme de faire venir les Arbres sauvages de semences, &c. 562. 564.
Arbres sauvages quel terroir demandent, leur naturel, proprieté & difference. 566
Arbes de haute fûtée en quelle saison plantez. 560
pour avoir de toutes sortes d'Arbres verds en tout tems. 331
Argentine medicinale. 180
Aristolochie de deux sortes, & où elle doit estre plantée. 194 195
Armeniacha. Abricotier. 338
Armoise. 226
Aromates distilez. 426. 436.
Arondelles distilées. 441. 418
Arpent de terre combien contient. 458
Arpenteurs de quelles choses doivent être garnis, *ib.* & côme ils doivent executer leur œuvre 463. comme l'Arpenteur peut duire toute sorte de terre au 4. 464. avec un bref de tout l'art de l'arpentage. 464. instrumens & gens necessaires pour arpenter. 458
Arrête-bœuf ennemie du laboureur, & pourquoy ainsi nommé. 192
Arroches & leurs particularitez 155. & 156.
Arrouser les herbes. 144
Artichaux. 151. leurs vertus. 152 & culture. 152. taupes & souris, ennemis des artichaux. *ib.*
Ânes prognostiquans la pluye. 22. & 136. leur naturel, bonté & portée d'Anesse. 136 l'ongle d'Âne brûlé pour guerir le mal S. Jean. *ibid.*
Asperges peuvent croître des cornes de moutons. 163
Astrologie inventée par les bergers. 105
Athanaise. 227
Aubierges. 337
Avelanes & avelaniers. 339
Avelanes distilées. 409
Auges pour les pourceaux, de bois de Tamaric. 108. Auges auprés des puits pour abbrever le bétail. 14.
Auges pour arrouser. *ibid.*
Aulnayes & aulnes. 451
Aunes comment plantées. 567
Aunée, ou, *Enula Campana.* 177
Avoine, & sa culture. 479
Avoine distilée. 480
Auronne, ou garderobe. 510
Automne & sa constitution. 26
Autours & épreviers differens 592. la maniere de les prendre & nourrir, & maladies avec remedes. 593
Auvergnats industrieux, penibles, endurans du tems, & convoiteux du gain d'autruy. 21
B
B*Alsamica.* 263. 395
Bassinet ou pied de corbin, ou pied de coq. *Batrachium* & *Ranunculus*, de ses 6. especes 192
Baguenaudiers. 266
ce n'est pas du sené. *ibid.*
Bail de metairie ne peut exprimer l'affection & la vigilance du fermier. 399.
Bain de Marie. 399. sa figure. 401.
Bain de Marie multiplié. *ibid.*
Barbe de bouc, herbe. 215
Barbe de chevre, herbe. 188
Barbes aux veaux. 64
Barbeaux, poissons. 453
Basilic semé, levé à trois jours de là. 218. maledidictions profitent à cette herbe. *ibid.* entre le Basilic & l'ambrey a haine perpetuelle. *ibid.* le Basilic engendre douleur, & scorpions en la tête. *ibid.*
Basilic distillé. 410
Bassets, Chiens à terrier, & côme il les faut gouverner & s'en servir. 586
Bassets de deux sortes. *ibid.* & comme il les faut dresser. 587
le Bâtir present different de l'ancien. 1
Le Bâtardier. 309
Bâtiment doit être selon le revenu. 18. Bâtimens où, & comment doivent être situez. 3 & 12
Bâtir en heur. 10. & 11.
Bâton de Geometrie pour arpenter les terres. 460
Battre le bled, & l'aire à ce faire. 473.
Baume de fleurs d'orme. 396
Baume de pommes de merveilles. 395.
Baume de mille pertuis. 396
Baume excellent de la Nicotiane. 205.
Beauce sterile d'eaux. 5. & 6
Beauce porte du seigle contre son naturel. 9
Beaucerons laborieux. 21
Becasses. 78. & 452
Belettes, & pour les faire mourir. 190
Beliers & signes d'un bon belier. 106
Benjamin nâquit le 23. jour de la Lune. 32
Berceau des jardins & bois propres pour les faire. 256. *& sui.* mœurs des anciens bergers liv. 1. ch. 24. Arts qu'ils ont inventez. *ibid.*
Berger doit estre doux *ibid.* parc du Berger en Eté. *ibid.* figure de la Bergerie, comment & de quoy elle doit estre faite *ibid.* & située. *ibid.*
Berle. 164
Bêtes en quel tems doivent être achetées & tuées. 28
Bêtes de double vie. 452
Bêtes ou parties d'icelles distilées. 414. & 426
Bêtes sauvages comment se peuvent apprivoiser. 574 prognostiques de mortalité de Bêtes. 27
Betoine. 118
Betoine distilée. 409
Bettes. 154
Beures, & comme il les faut faire. 66
Beurres, où doivent estre addressez. 15
Beurre de lait de chrevre. 114
Bieres de diverses sortes, selon la varieté des pays, & la maniere de les faire. 502. & suivant leur temperament. 503 la Biere engraisse les poules & chapons. 595
Bignets. 502 Biscuit. 489
Bistorte. 184
Blanche ou Blance, quelle espece froment. 476
Blaspheme rend l'homme contemptible. 20
Bleds de toutes especes, & cultures d'icelles. 474. *& suiv.*
Blé pour semer, comment choisi. 471
semer Bled, vanner, cribler & les

ferrer sur la fin de la Lune. 29
Blé, & ses differences, à faire 489. *& suiv.*
Bleds de diverses contrées de France, & lesquels sont les meilleurs 490. & mouture d'iceux. *ibid.*
Blé de Turquie, & comment il doit estre cultivé. 477
Blé Sarrazin. 478
Blereaux de deux sortes. 586. & leurs cavernes. *ibid.*
Bluterie où doit estre. 15
Bœufs à labourer. 90
Bœufs châtrez plus commodes aux laboureurs que les Taureaux. 89. & comme il les faut châtrer. *ibid.* description des bons Bœufs. 90
Bœufs farouches comment dompter. 91. de leurs maladies, 91. 92. 93. 94. 95. *& suiv.* trois Bœufs ne labourent pas de terre tant qu'un cheval. 88
Bœufs grands de Languedoc, & Provence. 101. pour faire revenir l'apetit aux Bœufs. *ibid.*
Bœufs à engraisser pour vendre. *ibid.*
Bœufs comment donnent presage de la pluye. 22. Bœufs ensorcelé. liv. 1. chap. 23, étable à Bœufs de quoy & comment doit estre bâtie. 88
Boire & la necessité du boire 531
Bois jeune labouré, profite beaucoup mieux, que celuy qui ne l'est point. 561. ce qu'il faut considerer avant que de planter le Bois. 558
Bois, comment & en quelle terre doivent estre plantez. 566. transplanter, émonder & ébrancher le Bois. 562 du plaisir & profit qu'on a du Bois sauvage planté. 264. quel terroir il demande. 266. tailler & couper Bois, 29. terré *ib.* Bois derriere la maisõ vers le Septentrion. 6. ou à midy. si le pays est chaud. *ib* Bois à bâtir quand doit estre coupé. 33
Bois de haute fûtée, son affiete; & disposition. 559. & en quelle saison doit être planté. 560 des Bois aquatiques. 571.
Bois qui se congele en pierres. 9.
Bois distilé & de la maniere d'y proceder. 436. *& suiv.*
Botris, pyment. 222
Boucs & leur naturel. 98
Bougie la fçon de la faire. 304.
Bouge pour le fermier. 15
Boüillon blanc. 186
Boulangerie de la Maison Rustique. 488. *& suiv.*
Bourdons qui mangent le miel aux ruches. 300
Bourguignons francs & de bon cœur: mais têtus. 21
Bourraches & leurs vertus. 156
Bouttures de jardins. 156
du Bouvier, sa charge & ses mœurs. 88. *& suiv.*
Branche ursine. 183
Brasseries à faire bieres. 502. 503
des brebis & moutons. livre 1. chap. 24.
signes de bonnes brebis. *ibid.*
Brebis combien de fois le jour doivent estre abbrevées. *ibid.* où elles doivent paître. & quand il les faut tondre. *ibid.*
Brebis frilleuses. *ibid.* chaillie des Brebis, & quel fourrage. *ibid.*
Brebis comment gardée du loup, *ibid.*
Brebis travaillans à aigneler. *ibid* maladies des Brebis & leurs guerisons. *ibid.*
Brebis & loup de nature contraire. 618
Bridanaux, quelle patisserie. 553
Brochets tirans d'eau douce 453.
Brusc ou hausson, 266
Brie située entre les Rivieres de Seine, & Marne, & fort fertile en fruits & grains. 9
Briais fins, fiers, & sots. 21
Brise ce que c'est. 91
Buffles ou bœufs sauvages. 101.
Bugle. 182
qui a du bugle & du fanicle fait au Chirurgien la nique. ib.
Buglose. 156
Bulles amples & grandes en l'eau signe de pluye. 23
Buys mort des mouches à miel. 259.

C

CAbaret & ses vertus. 178
Cabaret pour la fievre quarte. *ibid.*
Cages grandes ne sont pas les meilleurs oyseaux. 12
Cailles oyseaux plûtôt terrestres que du Ciel, ne font point de nids. 84. leur nourriture. *ibid.*
Chair de Cailles fait étourdissement & mal de tête. *ibid.* excite le mal caduc, &c. *ibid.*
Caïn naquit le troisieme jour de la lune, jour malin. 30
Calament. 220
Calandre son naturel & nourriture. 606
Calcitrapa. 180
Camelot de poil de chevre. 112
Camomille. 229
Canaux pour conduire eau de de fontaine. 7
Canelle distilée. 410. & 436
Canes, Canars, comment doivent estre nourris & traitez 78
Canes ou doivent loger. *ibid.*
Canes sauvages enyvrées, aisées à prendre. *ibid.*
Chair de Canes plaisantes à manger. *ibid.*
sang de Cane contre toute sorte de venin. *ibid.*
Canette d'eau. *ibid.*
Cappier & Cappres. 267
Capres distilées. 426
Caprifolium. 195
Cardes. *ibid.*
Carottes. 168
Carpentaria, herbe. 446
Carpes comment pêchées. 453
Carrieurs trompeurs. 9
Carrouge. 268
Carvi. 225
Carline. 183
Catholicum distilé. 419
Caton grand agriculteur. 4
Caves & celiers. 16
Cendres amaigrissent la terre 5.
Cedres. 260.
Cendres s'amoncelans en pelotons, signes de pluye. 22
Cendrier où doit estre mis. 15
Centaurée ou fiel de terre de de deux sortes, & ses vertus. 195.
Cerfs ne sont sujets à aucune fiévre. 585
Chasse de Cerfs appartient aux grands Seigneurs, & comme il s'y faut gouverner. 580
Pour connoistre le lieu où se retire le Cerf. 478

Cerfs rendant les abbois. 585.
Au cerf la bierre, & au sanglier le Barbier, proverbe pour les chasseurs. ibid.
Curée de Cerfs aux chiens. ibid.
Medecines singulieres, qu'on peut tirer de chaque partie du Cerf. 586.
Signes de l'âge des Cerfs. 580 quand ils müent leurs cornes. 277. leur ruses, malices, & autres naturels. 277
Cerfeüil & ses facultés. 162
Cerises douces. 343
Cerises sans noyau. 330
Cerises avancées. 332
Cerises en tout tems. 333
Cerisier enté en laurier. 332
Cerises, comment peuvent être long-temps gardées bonnes & saines. 369
Cerises confites. 383
Intervales entre Cerisiers. 336
Cerres, espece de pois. 483
Chairs distilées. 415
Chair de loup à quoi propre 628
Chaleur excessive en Eté, & presages d'icelles. 25
Chambre du fermier. 15
Chambre des serviteurs. ibid.
Champenois de bon cœur: mais arrêtez en leur opinion. 21.
Champart combien doit contenir, & comment clos. 15 le châp est tres-maltraité duquel le Seigneur, ne sçait cõmander ce qu'il y faut faire. 18
Chanaam naquit le douzéme de la Lune, jour dangereux. 31
Chandelle de mouton ou de brebis garde les habits dans les coffres des souris. 112
Chanvre quel terroir demande, comment doit estre cultivé, & accoutré. 486
Chappons comment bien-tôt engraissez. 505
Chapõ pour cõduire poulets 69
Chardon de nôtre Dame. 180
Chardon benit, & ses vertus merveilleuses. 179
Chardons à cent têtes, & ses merveilleuses vertus. 183
Chardons à bonnetier, ses noms modernes, & sa proprieté. 286
Chardons à bonnetiers, se resserrans signe de pluye. 22
Chardonnet le plus beau, & le plus plaisant de tous les oyseaux. 600. & comme il doit être nourri, & pour secourir les maladies du chardõnet 60.
Charme arbre en Latin *Carpinus*. 572
Charruës, Chariots & charretes. 17
Chartiers en quelle chose doivent être experts & sçavans. 102. & suiv.
Cherté & presages d'icelles. 27
Chartrins labourieux & paisibles propre & resserrans 21.
Chasse non requise à un bon menager. 13
Chasse de trois sortes. 576
Le profit de la Chasse aux bêtes à quatre pieds ibid.
Chasse du Cerf. 576 & suiv.
Chasse du lievre plus plaisante que toute autre. 589
Chasse du sanglier dangereuse. 586
Chasser avec l'oyseau ou faucõ & en quelle saison. 29 & 584
Chasse du loup. 613. & suiv.
Chasse aux oyseaux de laquelle les anciens n'ont tenu compte. 590. plusieurs sortes de Chasses aux oyseaux. ibid.
Chataignes comment plantées. 357
Chataignes comment longuement gardées saines. 357
Châtaignes quelle terre ayment plus, & quel est leur naturel 52. & de leur fruit. 357
Pour faire Châtaigners de semence. 560
Châtrer aigneau. 108
Châtrer veaux. 65
Châtrer taureaux. 89
Châtrer poulains. 105
Chats lêchans leur pate, & la passant par dessus l'oreille, signe de pluye. 23
Chaume sert de fumier. 460.
Chaussetrape. 180
contre les Chauves-souris. 291.
Chelidonium, esclai[illegible]herbe. 177
Chelidoine b[illegible]pour les yeux. 418
eau de Chelidoi[illegible] composée. 418.
Chenilles des jardins meurent par les menstrues des femmes. 289
ôter les nids des Chenilles aux arbres. 367
contre les Chenilles qui gâtent les vignes. 520
Charmes, voyez *charme*.
Chervis. 168
Chênes, & leurs especes. 671
Chênes mâles & femelles. ibid.
Chêne est le plus noble & le plus prisé entre les arbres. 588. & en quelles saisons doit être plantez 560
Comme il faut semer le gland pour faire venir Chênes. 562. & 563. pour avoir chênes verds en tout temps. 331
le Chêne est cent ans à croître, cent en état, & cent à décroître. 572
Chevaux comment doivent estre nourris, domptez & façonnez. 106. & suiv. signes du bon Cheval. 107 pour bien connoître l'âge des Chevaux. 108
Cheval ensorcelé. 99
Chevaux demandent eau trouble. 64
Cheval s'entretaillant. 133
Cheval retif. 118
Cheval poussif. 128
Cheval errené. 129. & 130.
Cheval encloüé. 132
Chevaux malades comment doivent être traitez, & à quelles maladies ils sont sujets. 134. & suiv. avec les moyens de les guerir. ibid.
Chevaux vont des pieds moyennant qu'ils mangent bien, proverbe. 122
Cheval maigre. 135
Le Cheval engraissé de lœil du Maître, proverbe. 12
Cheval parfait à cinq ans. 572
Chévres & chevreaux liv. 1. ch. 35. & leur naturel. ibid
Chévres & chevreaux cõ doivent loger. ibid.
Chevres ne sont jamais sans fiévres. 98. & à quelles autres maladies elles sont sujettes. ibid.
Chair de chevre engendre le mal caduc. ibid.
Chair de chevreau bien estimée. lib. 1. chap. 25.
Peaux de chevreaux combien utile. 114

Chevrefeuil. 195
Chiens de trois sortes à la Maison Rustique. 115. pour obvier à leur rage : comment il les faut traiter.&c.*ibid.* noms des chiens. 100
Chiens de chasses de quatre sortes en general. 376
Leur chenil & nourriture. 578
leurs maladies & remedes d'icelles. *ibid.*
Comme il faut façonner les jeunes chiens à la chasse. 580
Chiens se veautrans sur la terre, signes de pluye. 22
signes d'un bon Chien de chasse. 577
Chiens enragez. 579
Chien enragé ayant mordu un cheval. 134
Chiendent, signe de trouver eau en faisant un puits. 6. Ses vertus. 193
Choux de toutes sortes, comment doivent être cultivez, 147. & 148.
Choux en quel tems semez. 147
Semence de choux trop vieille produit des reforts *ibid.* pourquoi l'ō dit, semez-y des choux, il y viendra des reforts. *ibid.*
singularitez des Choux 148.
Choux utiles à toutes maladies. *ibid.*
Choux ennemis de la vigne & du vin. *ibid.* ils empêchent l'ébrieté. *ibid.*
Choux pourris nuisent aux herbes voisines. 148
Ciboules & civots. 158
Cicerbita, Laceron 150
Chicorée & ses especes, & temperamment. *ibid.*
Chicorées en quelle saison doivent être semées. 143
Cicoignes & leur merveilleux naturel. 381
Cicuë, mort aux oisons. 77
Cidre inventé par les Normands. 337. & comment il le faut faire. *ibid. & suiv.*
Vertus du Cidre. 377
Cidre aigret. *ibid.*
Cidres incipides, & cidres mestifs. 372
Cignes, voyez cygnes.
Cicognes distilées. 414
Ciment pour enduire cisternes, & la composition & façon. 5
Cire de toutes sortes, & marques de la bonne Cire. 304
Huile de Cire. 440. & sa vertu. 440.
Cire distilée 439
Cisterne requise es jardins secs & arides. 5
Cisternes en quel endroit doivent être situées & accoûtrées *ibid.* y faut nourrir des anguilles, & pourquoy. *ibid.*
Citronniers. 144. & la maniere de les planter. *ibid.*
Citronniers produisans fruicts rouges. 332
Citrons comment gardez 372
Citroüilles en quel quartier de la Lune doivent être cueillies. 30
Ciseaux pour tondre les herbes. 252
Civets. 500
Clappier ou garenne, & son peuplement, &c. 556
Clefs principales de toute la maison. 18
Cloches sonnans plus haut & plus clairement que de coûtume, signe de pluye. 22
Clopportes, & pour les faire mourir. 290
Cochevis, son naturel & nourriture. 606
Coings de diverses sortes. 343
Coings mis en gelée. 383
Coings gâtent les autres fruits voisins. 371
Coigniers comment plantez. 43
Colutea. 266
Compartimens de diverses façons. 233 *& suiv.*
Compositions de miel. 541
Concombre sans eau. 17
Concombre comment gardez. 256.
Concombres ennemis de l'huile. 169. leurs vertus pernicieuses, singularitez pour les Concombres. 173
Confiture qu'est-ce, & que signifie ce mot. 254
Confitures de plusieurs sortes. 253
Confitures de fruits *ibid.* commẽt il les faut faire. *ib. & sui.*
Confiture & conserve de gentiane. 253
Confiture herbe de toutes sortes. 253. *& suiv.*
Conserve de racine d'*Enula campana.* *ibid.*
Consolida petraa herbe, 182.
Confire ou grande consoulde. *ib*
Contrainte n'est jamais bône. 11
Coqs & chapons ne doivent avoir les ailes rognées. 68
Un coq pour douze poules, signe d'un bon Coq *ibid.* & de quelle couleur il doit être. *ib.*
Coqs chantans à toute heure, presages de pluye. 22
Coq, herbe poivrée. 162. & ses facultés. *ibid.*
Coquelicoq, herbe de deux sortes & ses vertus. 118
Corbeau croassant & debattant les aîles, signes de pluye. 22
Coriandre. 221
Cormier mâle & femelle, en Latin *Sorbus* : en quel terroir il se delecte: naturel de son fruit. 360
Façon de vin de Cormier. *ibid.*
on ne doit dormir sous un cormier, & pourquoy. *ibid.*
Corne de cerf. 153. sa vertu. *ibid.*
Corneilles se baignãs & brayans le soir, sont signes de pluye. 22
Corneilles, en Latin *Cornus*, *Crania*, ou *Cranias*. 2
Corneilles comment gardées. 343
Corignac à quoy sert. 344
Cotignac laxatif. *ibid.*
Couleuvrée. 262
Colombiers à pied, comment & où doivent être faits & situez. 85
des Colombiers. *ibid.*
Courges & leurs especes. 170
vertus. *ibid.* singularitez pour icelles. 173
pour garder les Courges. 179 & 256.
Courlis, oyseaux. 78
Cour du logis & sa situation 14. & comment elle doit être close. *ibid.*
Crassula minor. 172
Cresme de lait, & comme il la faut preparer. 66
Crespinette herbe singuliere pour le calcul. 189
Cresson & ses facultez. 164
Christe marine. 153
Coye amaigrit la terre. 4
Cuisine premier bâtiment d'une bonne maison. 3
Cuisine, où doit estre située 15

Cultage

Culrage, pourquoy ainsi nommé, & quelles ses facultez 168
Cumin. 225. maledictions, & injures luy servent. ibid.
Curiosité trop grande, ruine des bons esprits. 1
Cygnes & combien il en faut ensemble. 78. & leur naturel. ibid.
Cygnes prevoyent leur mort, & celles des hommes. 79
Cyprez tant mâle que femelle. 256
vertus du Cyprez. 257

D

Dedalus de jardins. 212. & 251
Dattes comment plantez. 268. & 309
Dattiers quel terroir aiment. 52
Defructum, quel vin cuit. 533
Dents de chevaux indices de l'âge. 124
Deserts comme mis en nature. 10
Despense pour boire. 37
bonne despense. 525
Despence en quel lieu elle doit estre posée. 16
Diapason, voyez *Iauge*.
Diaphenicon distillé. 419
Dictame, ou diptam, herbe, & sa vertu. 192
Diligence du pere de famille dõpte l'imbecillité de la terre. 4
Distillation par qui inventée. 397. & des especes d'icelle. ib.
Distillations de plusieurs sortes d'eaux avec un petit discours sur cela. ibid. & qu'est ce que distillation. ibid.
Distillations des huiles & quintes-essences, avec un discours sur cela. 426
Distiler herbes, escorces, fleurs & racines chacun à part. 429. & 430
temps de distiller. 398
preparation des matieres avãt que distiler. 405. & 429
Distiler par froideur. 397
Distiler à la chaleur de charbon. 407.
Distiler plusieurs fois une même eau. 407. & quelle chaleur y est requise. ibid.
Distiler des liqueurs, & la maniere de s'y gouverner. 411
Distiler eaux composées en trois manieres. 417
Distiler *per ascensum*. 494 & sans chaleur. 394
Distiler par le feutre. 425
Distiler bois. 426. & 436.
Distiller les animaux. 514
la forme des fourneaux à distiler les huiles chimiques. 427.
Dragée. 485

E

Eau, commun boire de tous Animaux. 532
Eau du Ciel bonne à recueillir és citernes. 5
quelles eaux sont les meilleures. 8
jugement pour trouver de l'eau à faire puits. 6
Eaux douces, sourdes aux lieux froids. 4
Eaux odorantes en particulier. 419. & *suivant*.
Eau salée, ou marine, comment renduë douce. 413
Eau alumineuse. 419
Eaux purgatives. ibid.
Eaux de plusieurs sortes distilées, avec un discours sur cela 397. & qui en a esté l'inventeur. ibid.
Eaux de toutes sortes distilées de plusieurs herbes en particulier. 408 & *suiv.*
Eaux composées distilées en trois manieres. 317
Eaux distilées par le bain de Marie. 399
pour ôter la chaleur des eaux distillées. ib. vertu des eaux & de leur durée. ibid.
Eau de vie distilée plusieurs fois. 407. & de quoy elle doit être faite. 412
Eau de vie a vertus infinies. ib.
Eaux de chair distillés. 415
Eaux distillée pour les fards. 420
Eaux de liqueurs distillées. 411
Eaux d'animaux. 414. & d'œufs 415
Eau distilée de la velvote. 180
Eau rose distilée *per ascensum*. 424.
Eau rose composée. 417
Eau rose musquée. 420
Eau de senteur. 421
Eau de naffe contrefaite. ibid.
Eau imperiale. 418
Eau theriacale. 417. 118
Eau de vigne. 417
Eau de mie de pain. 422
Eau de lard. 423
Eau de rhubarbe distillée. 419
Eau de lait de vache. 423
Eau de boüillon de chapon. 422
Eau d'avoine enyvrant comme le vin. 480.
Eau de pieds de veaux. 422.
Eau de gajac. ibid.
Eau d'Eufraise composée. 417.
Eau dealbatoire. ibid.
Ebrieté combien nuisant à l'homme. 537
Ebron nâquit le sixiéme de la Lune, jour heureux. 31
Elatine. 195. & *suiv.*
Enceinte du Iardin fruitier. 305
Endive, ses especes & proprietez. 550. & 551.
Enfans naissans le jour de la nouvelle Lune, sont de longue vie. 30
Enter toutes sortes d'arbres. 10
Enter en cinq sortes. 314
tems d'Enter. 315
Enter en canon, en saule, en couronne, en scion, & en morcel. 317
Enter au bout des branches. 322
Enter en escorce, en Ecusson & en fente. 316. 317. 320 324
outils pour enter. 317
Enter en fluteau. 324
Enter en germe ou en bouton. 22. en canon. ibid.
Enter à pied de chevre. 322
Enter vigne sur vigne. 330
Enter en vigne chose fort singuliere & profitable. 328
Enter Orangers. 344.
Enter oliviers sur vigne. 354
Enter pruniers. 358.
Enter grenadiers. 359
Enter pommiers. 329
Enter noyers. 351
Enter sur tronc de choux 315
singularité d'enter pour avoir fruits exquis. 329
seves des arbres entez se doivent rencontrer. 321
Enture doit profiter la premiere année. 317
Entes en quelle saison transplantées. 335
Entes aïant jettées cõme doivent

être traitées. 365
de quels arbres les Entes tiennent plus. 314
Entes rompuës ou broutées, doivent estre r'entées. 363
Enula Campana. 177
Ephemeron, herbe. 215
l'Estain miroir de la forme. 536
Erable. 569
Ers ou robe. 483
Eryngium & ses merveilleuses facultez. 183
Escargot mangé d'un bœuf. 100
Escargot nommé buprefte, devoré par un cheval. 134
Eschalotes ou appetits, & leurs facultez. 160
Eschandez. 502
Esclairs frequens en tems serain, signe de pluye. 22
Esclaire, herbe & ses proprietez. 177
Escrire & lire n'est necessaire à un fermier. 20
Esmervillon, oiseau de proye. 595
Esmotter la terre. 470
Espargoute ou Matricaire. 227
Espeaute, en Latin *Zea*, & comme il le faut cultiver. 476
Espiceries distillées. 436
Espinars mâles & femelles, & pourquoy ainsi appellez. 155. & leur grande utilité. 156
Espinars quand doivent estre semez. 143. ils levent à trois jour de là. 144
Espine-vinette confite. 384
Esprevier de toutes sortes. 592
Espreviers en quoy differens des vautours. 592. la maniere de les prendre & nourrir, leurs maladies & remedes. 593
Equierre, instrument pour arpenter. 459
Extraire la quinte-essence. 426. *& suiv.*
Estable aux chevaux. 13. & 118
Estables à vaches doivent estre tenuës nettes. 53
Estables de toutes bêtes, comme doivent estre posées. 13
Estelons pour saillir les jumens. 119
stalons pour engendrer mules & mulets. 137
Estangs comme doivent estre accoustrez & soignez. 452
Estangs à poissons. 453. & des gibiers d'iceux. 452
Esté avec presage de sa constitution. 23
Estoilles estincellantes, signe de grande ravine d'eau. 22
Estragon se fait de gravine de lin, & comment. 162
Estriez quelle patisserie. 502
Eaux pour les fards. 421
Eve creée le 2. iour de la Lune. 30
Eufraise sa proprieté. 176
Excremens du loup à quoy propres. 627

F

Faitans ou gelinottes, comme doivent estre entretenus & & nourris. 80. & où doivent être logez. *ibid.*
Farines de toutes sortes, & comme il les faut garder & preparer. 187. *& suiv.*
Farrage ou dragée. 185
Faucher prez en croissant. 30
Faucon, Prince des oiseaux de rapine. 604
Faucon aucunefois en un mot general, signifiant tous oiseaux de fauconnerie. *ibid.*
Fauconnerie art recent. 390. quels oiseaux pour la Fauconnerie. 591
Feves quel terroir demandent, &c. 482. & pourquoy il y a grand nombre de fols, lors qu'elles fleurissent. *ibid.*
pour faire que les Feves soient de bonne cuison. *ibid.*
fleurs de Feves distillées. 421
Feintise bonne. 19
Femmes impatientes. 72
Femmes étant en ses mois, fait mourir & seicher les pompons. 184
Fenoüil pour la vuë. 41
Fenoüil distillé. 410
Fermentation. 406
Fermes, & quelles choses sont à bailler à ferme. 18
Fermiers, & de leur office. 19. & de quel âge & mœurs ils doivent être. *ibid.*
Fermiers infideles & leur naturel. 12 trop exiger d'un Fermier le rend negligent, ou larron. 21
Fermiere, & de son état. 36
Fermiere : quels remedes doit sçavoir pour les maladies de ses gens. 37. presages de Fertilité. 26
Feu de charbon pour distiler. 306
Fiel de poule. 75
Fiel de perdrix éclaircis la veüe. 84
Fiel de bœuf, à quelles maladies sert. 102
Fiente de bœuf, de vache & de brebis, utiles à plusieurs maladies. 65. liv. 1. chap. 22.
Fiente d'homme, de vache, & de pigeon distillée, & sa vertu. 414
Fiente de lievre empêche les femmes de concevoir. 528
Fiente de poule avalée par un cheval luy causant tranchées. 135
Fiente de poule pour faire revenir le poil. 75
Fiente de Paon, ses vertus. 82
Fiente de porc pour arrêter le crachement de sang. Liv. 1. ch. 23.
Fiente de chevre guerit les parties des bubons, sciatiques, & apostêmes. 115
Fiente de tourterelles pour les tayes des yeux. 83
Fiente d'oye pour la jaunisse. 77
Fiente de chien singuliere pour la squinance. 191
Figues laxatives. 269. 326
Figues chargées sur les chevaux & ânes, leur font perdre toute forces. 557
Figues naturellement écrites. 345
Figuiers, & de leurs fruits. 369
Figuiers de plusieurs especes, & quel terroir ils demandent. 556 & 557. quand & comment il les faut enter. 269
que le Figuier ne perde son lait. 28. & 41.
Figuier addoucit les taureaux. 269
Filles doivent être tenuës de court. 36
Flambes. 216. Flambes distillées. 418
Flandres abondantes en aslettes. 10
Foins comment doivent être accoustrez & soignez. 448
Fontaines, & comment il faut sõder les sources d'icelles. 7. & la maniere de les conduire, où l'on veut. *ibid.*
Fosses à poisson. 454
Foudres & presages d'icelles. 23
Fougeres comment peuvent estre desertées d'un terroir. 10

leurs vertus. 194
Four du fermier. 15
Foye de loup à quoy propre. 619
Fromages de toutes fortes. 66 & la maniere de les faire. *ibid.*
Fromages à la chardonnette. 66
Fromages, où doivent être ferrez. 67
Fourmis gastant les arbres. 368
Fourmions gâtans la vigne. 520. pour chasser les Fourmis. 290
Fourneaux à distiller quels doivent estre. 404. 407
Fourneaux en quels lieu doivent estre posez. 404. 406
Fousteaux ou hestres. 572
Fraise. 174. leur innocence admirable, & proprietez. *ibid.*
Fraises distillées. 421
Fraisne ou Fresne distillé: & huile de fraisne. 438
Framboisiers. 8
François prompts & hatifs: mais ils ne se hâtent qu'en necessité. 21.
François admirateur des choses nouvelles. 207
Fraxinelle, autrement dictame bâtard, rompt la pierre, &c. 189
Frelons qui mangent le miel aux ruches. 300
Fresne arbre, voyez *Fraisne.* presage de froid. 24
le Froment doit être semé en boue & en croissant. 470
Fromens aime la terre forte. 10
Froment comme doit estre choisi pour semer. 471
Froment à faire pain, comme doit être choisi. 489
avertissement touchant les Fromens. 487
Fruits de garde viennent en lieux chauds. 4
Fruits en quelle saison doivent être cueillis. 29
Fruits sans fleurir. 333
Fruits comme peuvent estre bien & longuement gardez. 370
pour avoir fruits exquis. 329
Fruits ayans telle forme qu'on veut. 332
Fruits laxatifs, fruits odorans & fruits ayans vertu de la Theriaque. 330
Fruits avant le goût de plusieurs fruits. 329
Fruits, se congelans en pierres. 9
Fruits distillez. 426
Frumentée, en Latin, *Alica*, ou *Chondrus*, qu'est-ce proprement. 477
Fumer les terres, & quel doit estre le fumier. 467
Fumer terres en croissant de la Lune. 30
Fumer les vignes, chose damnable. 509
il faut faire deux Fumiers, & pourquoy. 14
Fumiers des étables où doivent estre mis. 14
Fumier à fumer les terres quel doit estre. 467
rien de plus cher que le fumier. *ibid.*
Fumier de diverses sortes, & comme & quand il le faut étendre. *ibid.*
Fumier de pigeons en quelle terres il est bon. 87
quel fumier est bon ou mauvais à la vigne. 513
Fumeterre herbe & ses singularitez. 194

G

GAyac distillé. 422
huile de Gayac. 438
Gaignage quel mot rustique des Champenois. 2
Galatas. 16
Garance domestique 284. & *suiv.*
Gardemanger. 16
Garderobe. 223
Garenne, assiete & profit d'icelle. 555. & de son peuplement. 556
Garnisons fort nuisibles à la Maison Rustique. 4
Garyophillata. 162
Gascons chauds & prompts à colere. 21
Gâteaux. 502
Gaude, ou Guesde ou Pastel. 285
Gauffres. 501
Gelée, & pour garder qu'elle ne fasse tort aux grains semez. 289. & 488
Gelée de coings. 581
Gelinier doit être tenu net. 67
Genest. 259
Genest espineux. 260
Genévre. 260
Gentiane. 175
Gerfaut, oyseau de proye. 595
Germandrée, ou chamaraz, herbe 132
Gibbiers des estangs. 452
ne tirer au Gibier sur les estangs, car cela fait mourir le poisson. 453. & 454
Giroffles de toutes sortes. 213
Gisier de poule pour le flux de ventre, & gravelle. 75
Glands pour faire venir chesnes comme doivent estre semez & cultivez. 562
Glastum & *Isatis*, pastel. 568
Glouteron. 180
Gommes distillées. 426
tirer huyles des Gommes. 438.
Goujons poissons, comment peschez. 456
Grains à semer comment choisis. 471.
Grains pour semer aux jardins. 143. le temps de les semer. 143.
Graines pour semer, quel âge doivent avoir. 143. & en combien de temps elles levent. 144
Graisses en quelle saison faut amasser. 29
Graisse de poulet. 75
Graisse d'oye pour le mal des oreilles. 77
Graisse de porc pour faire aboutir tous apostemes. 105
Granges, où & comment doivent estre situées. 17
Grateron. 168
Greffes pour enter. 315
choisi, cueillir, & tailler greffe. &c. 318. & comme il les faut garder. *ibid.*
Greffes ayant jettez, comment doivent estre traittez. 366
Gremil herbe. 185
Grenades à garder. 371
nature des Grenades. 282
pour avoir grenades rouges. 330
Grenades sans grains. 281
Grenadiers & leur plant. 359
Grenadiers, où doivent être plantez

& quelle est leur nature. 35
comme il les faut cultiver & enter. *ibid.*
pour garder que les grenadiers ne perdent leurs fleurs. *ibid.*
Greniers à froment. 474
Greniers en quelle part doivent avoir vûë. 13
Greniers pour le fruit. 15
Greniers pour le fourrage des bestes. *ibid.*
Grenoüilles croassans plus que de coûtume, signe de pluye. 22
Grenoüilles distillées. 426
contre les Grenoüilles. 291
Gresles & presages d'icelles. 23
Groseliers. 312
Grives, quels oyseaux. 601
Grives fort prisées des Anciens. 84
Grives de deux sortes. 632
leur naturel & nourriture. 84 & 6:8
Grives delaissans les valées, presage de pluye. 22
presage de Guerre. 573
Gruáu fait d'avoine & sa façon. 479
Gruës. 79
Guimauves. 175
Guindoliers ou jujubiers rares en France, leur naturel. 360
Guindoliers comme plantez. 308
Guiniers. 441
Gyenne, & de sa fertilité. 11

H

Habits de laboureurs. 19
Haironnerie, le gouvernement des Hairons. 574
singularité du Hairon. 571
Hillebrans. 78
Hannebane, mort aux oysons. 77
Hannebane, poison des pourceaux & pour cela nommée feve de porc. 104
Hannetons qui mangent les vignes, comment peuvent estre chassez. 520
Harcer les terres labourées. 472.
Harnois de labeur. 20
Heaume doivent estre entez. 311
Heaumiers. *ibid.*
Herbes de toutes sortes, en quelle saison doivent estre semées. 143
Herbes potageres quand, & comment doivent estre arrousées, émondées & tonduës. 143
Herbes potageres, tems de les planter & replanter, &c. 145
Herbes des berceaux du parterre. 262. *& suiv.*
Herbes disposées en compartimens de toutes façons. 331. & cueillir herbes, & en quelle saison. 30
Herbes transplantées. 145
Herbes fines à semer aux jardins. 142.
Herbes montrent quel est le terroir où elles croissent. 466
Herbes à fleurs, ou à bouquets. 213
Herbes de bonne senteur. 218
Herbe aux tigneux. 181
Herbe au Charpentier. 143
Herbes medecinales, & comme il les faut cultiver. 175
Herbes pour la veuë. 418
Remedes contre les accidens, qui surviennent aux Herbes. 288
Hermole, herbe. 193
Herodes fit tuer les Innocens le 19. jour de la Lune. 32
Heron errant & voltigeant, presage de pluye. 22
Hiebles. 187
Hiebles distillez. 105
Hobreau, oyseau de proye. 603
l'Homme ne veut point estre rudoyé. 19
l'homme parfait à vingt-cinq ans 572
Houblon & ses vertus. 263
Huyle d'olive de trois sortes. 386
Huyle d'olive comment doit estre faite & accoûtrée. *ibid.* & gardée. *ibid.*
vertus de l'Huyle d'olive 83
Huyle ennemie des plantes. *ibid.*
Huyles preparées en trois façons. 184
Huyles de plusieurs sortes, & leurs vertus. 392
Huyles chauds, & huyles froids. 390
la maniere d'exprimer Huyles des fruits. 387. & 436
trois choses doivent estre considerées. 389
Huyles en quel temps doivent estre distillées. 430. & l'ordre qu'il y faut tenir. *ibid.*
Huyles distillées, avec un discours sur cela. 393
facultez, & durée des Huyles distillées. 435
Huyle rosat de deux sortes. 391.
nouvelle façon d'icelle. *ibid.*
Huyle de lin. 487
Huiles faites d'animaux, ou parties d'iceux. 390
Huyle de bois de gayac. 134
Huyle de navette & ses proprietez. 388
Huyle virginal. 386
Huyle de serpent. 393
Huyles où doivent estre resserrées. 386
Huile de Cannelle. 436
Huyle de loup. 628
Hyacinthe. 216
Hydromel vineux. 303. & ses vertus. 586
Hydropiper. 176
Hysoppe. 221
Hysoppe distillée. 410
Hyver avec presage de sa constitution. 25

I

Iacob né le seiziéme de la Lune jour assez benin. 31
Iaphet né le vingt quatriéme jour de la Lune. 32
Iardins de leur assiete, terroir & closture. 158
disposition des plantes du Iardin potager. 141 & assiette des couches, quand il doit estre semé. 143
Iardins à fleurs, & autres herbes de bonne senteur, & comme il le faut dresser. 211
Iardin fruitier, comme doit estre dressé. 305
des deux Iardins particuliers au bout du Iardin potager, & du parterre. 285.
Iardins quand sarclez, & arrosez. 129
Iardinages, & leurs divisions, 1[illegible]
Iardin. 224

Iasmin propre aux bereeaux des iardins. 261
Iauge. 640. & *suiv.*
If, Latius *Taxus.* 573
Indes découvertes par les Espagnols. 82
Infusion. 405. deux choses à considerer en l'infusion. 102
Iufusion en sang humain, de bouc & de bouveau. 406
Infusion doit aider ou augmenter la vertu des matieres. *ibid.*
Ionas le Prophete nâquit le vingtiéme de la Lune, iour presque indifferent. 32
Ionchées & la maniere de les faire. 66
Iourneau de terre combien contient. 458
Iours critiques touchant la Lune. 30
douze Iours des feries de Noël prognosties de la disposition de toute l'année. 25
Isaac né le dix-huitiéme de la Lune, iour prospere. 32
Ive arthritique. 186
Iujubiers, comment plantez. 360
Iumens pour saillir, & rut d'icelles, & comment elles doivent étre traitées. 119. 120

L

Labeur de l'homme aprivoise tout. 9
Labeur de trois façons, avant que semer. 469
Labeur, art necessaire au pere de famille. 3
Labeur de la vigne, tant jeune que vieille. 514
Labeur des Anciens selon les regions. 1
Labeur des terres divers & variable selon le solage, & assiete des lieux. *ibid.*
Labeur de bœufs n'est que par necessité. 88. mais il est tres-bon. *ibid.*
Labeur de taureau n'est bon. Liv. 1. chap. 2.
façons de la terre labourable. 466
Labeur de la treille du iardin, pareil à celuy de la vigne.
Labeur des terres & preceptes pour iceluy. 66
Labourer pour la seconde façon, tiercer, puis semer. 470
Laboureurs doivent connoistre les presages des pluyes, vents, &c. 21
Laboureurs comme doivent être habillez. 19
ce que doit faire le Laboureur par chaque mois de l'an. 33
Labyrinthes des iardins. 212
Laceron & ses proprietez. 150
Lait, & la maniere de le bien gouverner, & accommoder, 165
Lait des nourrices s'augmente par fomentation, avec decoction de choux. 148. pour augmenter le Lait aux vaches. 64
Lait d'ânesse pour les tabides. 335. & pour faire blanchir la chair du corps, exemple. *ibid.*
Lait de chevre est maigre. 114
à quelle maladie il sert. 115
Lait de chevre distillé. 414
Lait de chevre plus sain, que celuy de brebis. Liv. 1 ch. 25.
Lait distillé & sa vertu. 414
Lait virginal, & ses vertus. 425
Laituës de toutes especes, leur culture, naturel, & singularitez. 149
Laituës quand doivent être semées. 149
Laituë semée, levée le quatriéme iour d'apres. *ibid.*
Laituë font dormir. 150
Laituës confites. 253
Laine de mouton ou brebis contre douleurs, & tumeurs. 112
Laine de brebis qui aura enduré la dent du loup. 622
Lamech né le cinquiéme de la Lune, jour malancontreux. 31
Lamproyes poissons venimeux en la mer. 453
Landes comment peuvent estre mises en valeur. 10
Langage inutile rend l'homme contemptible. 20
Langue de serpent. 188
Langue de chien. *ibid.*
Langue de cerf, autrement Scolopendre. 181
Languedoc merveilleusement fertile. 11
Laniers oyseaux de proye. 600
Lapins de garenne comment être soignez, nourris, &c. 555. & quelle difference il y a entre ceux de garenne & de clapier. 458
Lapins fort dommageables, histoire sur ce sujet. 507
Chasse de Lapins. *ibid.*
Lards en quels lieux doivent estre gardez. 16
Lavande. 228
Lavande distillé. 419
Laurier sõ naturel & vertus. 361
Lauriers en quels lieux se delectent. 264. & leur facultez. 265
Laurier garde la maison de la foudre. 362
Legumes, quand, comment, & où doivent estre semez. 478. & *suiv.*
Legumes cueillies en declin. 488
avertissement touchant, les Legumes. 487
Lentilles en quelle saison semées. 480
pour avoir de fort belles Lentilles. 481
Lentisc. 283
Levain, en Latin *fermentum* cõme il le faut accõmoder. 499
Lexive de cendre de choux, bonne à laver la tête. 125
Lieges quel terroir demandent. 573
Lierre terrestre, & ses vertus 188
Lierre faut écouler le vin du vaisseau, & demeurer l'eau. 524
Lievres, & signes du bon lievre, & de son gîte. 590 marques du mâle & de la femelle. *ibid.* chasse du Lievre plus plaisante, que toute autre. 589. & comme il y faut dresser les chiens *ibid.*
ruses du Lievre. 591. saison de prendre le Lievre. 590
Fecondité admirable des Liévres. 592. tant plus on chasse en un pais, & plus on y trouve de Liévres. *ibid.* curée du Liévre pour les chiens. *ibid.* les Liévres viennent sept ans. 592. profit de la prise du Liévre. *ibid.* proprietés du Liévre. *ibid.* *Lilium convallium*, herbe. 215
Limaçons, & pour les faire mourir. 368
Limaçons distillez. 414. Limon quel terroir demandent. 244

Limiers comme dressés pour la chasse du loup. 616
Limosins soigneux & épargnans faisant plutôt leur profit, que celuy d'autruy. 21
Lin, & sa culture. 486
Lins, quand semez. 34
Lins, en quel quartier de la Lune doivent estre arrachez. 29
Linottes, & leurs maladies. 603 & nourriture. ibid.
Liqueurs comment distillées. 411. que c'est que la liqueur en ce lieu. ibid.
Losches, & comment il les faut pêcher. 456
Le logis ne doit chercher les terres, ny les terres le logis. 17
Lotus arbor. 283
Loups ne ferons rien aux brebis, si celle qui va devant a un ail pendu à son col. 122
Loups hurlans prés des maisons signe de pluye. 22
Loups entragez. 579
morsure de Loup comb en dangereuse & infecte. 320
la Lune comment croît & decroit. 28. & ses influences. *ibid.* châque quadrant de la Lune quelle vertu a sur les bêtes, plantes, fruits, &c. 29. & 30
la Lune quand, & comment donne signes de pluye. 21
la Lune presignifiant la neige en Hyver. 23
des jours critiques de la Lune. 30
Lupins & leur culture. 177. & à quoy ils servent. ibid.
Lupins, quand doivent estre semez, avant qu'ils fleurissent, faut mettre les bœufs dedans. 488
Lys de diverses couleurs. 216. ses vertus. 201
Lys d'estang. 215

M

Magie defenduë aux Chrêtiens. 624
Mans païs riche & fertile. 11
Maison du fermier. 15
Maison Rustique, qu'est-ce, & ce qu'elle comprend. 1
Maison Rustique où doit estre située. 4
l'enceinte de la Maison Rustique. 13. & *suiv.*
entrée de la Maison du pere de famille. 16
Maison somptueuse fait envie aux plus Grands. 13
faut acheter prix & Maison faite. 12
Maître doit connoître le naturel de ses serviteurs. 18
Maîtres doivent estre plus souvent à la maison qu'à la ville. 13.18.& 19.
quel est le propre office d'un bon Maître de famille. 18. & 20
Malette de Pasteur. 190
Manceaux fins, & subtils, & soigneux de leur profit. 21
Mandragore. 229
Marchez ne doivent estre passez apres boire. 20
Marets aupres de la maison. 14
Marets necessaires aux lieux secs & arides. 5
Marets à poisson. 10
Marets nuisibles à la Maison Rustique. 4
Marguerites, herbes & fleurs. 213
Marjolaines. 226
Marnes en quelles terres necessaires. 5
Maronte herbe. 466
Marquotes de vigne à planter. 511
Marube. 222
Mars, c'est à dire menus bleds semez en Mars. &c. 476
Massepins, quelle patisserie. 198
Massepins de miel. 304
Mathusalem nâquit le sixiéme de la Lune, jour heureux. 31
Mauves. 175
Mechoacan herbe, & discours de sa racine merveilleuse avec raison de son nom, & ses vertus. 209 la figure. *ibid.* & ses marques. 208
Mede ou Medeglin quel brevage des Polonois, & Anglois. 303
Medecine naturelle doit estre connuë à la fermiere. 37
Melilot. 225
Melisse. ibid.
Melisse augmente le laict aux vaches. 447
Melisse distillée. 409
Melons. 170. leur cueillette, & bonté. 172. sing larités pour iceux. 173
Mentere pourquoy anciennement defenduë aux capitaines de guerre. 219
Menuës pensées. 217. & leur vertu. ibid.
Mercuriale. 187
Mericotons. 339
Merisiers. 341
Merles oyseaux notables, non sujets à aucune infirmitez. 609
Merles & leur nourriture. ibid.
Mesanges leurs nourritures, & naturel. 604
Mesgue du lait. 66
Mesnager nul si bon que soy-même. 13
Mesures accoûtumées pour arpenter les terres. 457
Mesureurs de terres de quelles choses doivent estre garnis. 458. & comme ils doivent executer leur œuvre. 461
Metayer quel sçavoir doit avoir. 20. il doit estre veritable en sa parole, ne point jurer. ibid.
aux Metayers ne se faut du tout attendre, ny se fier. 18
Meteil, en Latin *Metellum.* 475
Meures avancées & tardives. 331
Meures comme long-tems gardées. 350 352
Meures blanches, qui ne sont jamais rouges, ny noires. 349
Meuriers de deux especes, & quel terroir ils aiment, & leurs proprietez. 349
Miel à recueillir. 300
Milium Solis herbe. 185
Mille feuille. 187
Miller. 480
Il faut apprendre les mœurs antiques, & faire comme à present, proverbe. 1
Moneaux mâles & femelles. 85
Mois de l'année, & prognostication de la disposition d'iceux. 33. cornes de Moutons produisent des asperges. 163
Morelle furieuse. 204
Mors de diable, herbe ainsi nommée, & pourquoy. 184
Mortier de sagesse. 404. 415
Moudre le grain. 490. & *suivans.*
Moëlle de bœuf pour les tumeurs 71

Morsure de loup venimeuse. 316
Mouron. 195
Mouches à miel, utilité d'icelles, & comme il les faut gouverner. 292. 293. quelles doivent être. 295. comme elles doivent être traitées. 293
les mœurs des Mouches à miel. ibid. leur chasteté, sobrieté, & netteté. 296. leurs rois, & guerre entre elles. ibid. il faut tuër leurs rois, qui sont cause des seditions : & quelles sont les marques d'iceux. 297
Mouches à miel cruelles. 298. jettons des mouches à miel, & combat d'iceux. ibid. à quelles maladies sujettes, & remedes pour icelles. 299 elles s'engendrent d'un corps pourry. 294. elles allans loin de leur ruches, signe de pluye. 22.
chasser les Mouches de dessus les chevaux. 131
Moucherons, & pour les faire mourir. 290
Moust qu'est-ce. 333
Moust mal sain. 334
Moustarde, comme il la faut faire. 255
Moustarde de plusieurs païs ibid.
Moyse divisa la mer le 16. jour de la Lune. 32
Muguet. 215
Muletiers, mulets, mules, leur naturel, nourriture, & leurs maladies. 136. 137. & la diversité de leur generation. 137
Mulets frottans leurs oreilles plus que de coûtume signe de pluye. 22
Mulets d'Auvergne pour labourer. 88
Mulets d'Auvergne surmontent toutes autres bêtes. 136
Musaraignes qui gâtent la vigne. 216
Musaraigne, ayant mordu un bœuf. 99
Musaraigne, ayant mordu un cheval. 134
Musique inventée par les bergers. Liv. 1. chap. 24.
Myrrhe distillée. 426
huyle de Myrre 441
Myrtil. 266. 267

N

NAbuchodonosor nâquit le 9. de la Lune, jour indifferent. 31
Nase distilée. 421
Narcissus. 216
& pourquoy ainsi nommé. ibid.
Nature n'est jamais oyseuse. 466.
Naveaux & navets, & leur vertu. 487. 165.
Naveaux semez levent à trois jours de là. 144
Necessité engendre l'artifice, & excite le soin. 4
Nesfles comme peuvent être long-tems gardées. 371
Nesfles sans pierres & douces. 331. 333
Nesfliers où viennent le mieux & quelle est leur faculté. 349
Neiges & presages d'icelle. 347
Neuphar. 215
Nicotiane herbe, avec un beau discours sur ses vertus admirables. 197
Nicotiane, herbe fatidique. 204
quinte-essêce de la Nicotiane, & deux onguens singuliers faits d'icelle. 205
Nicotiane distilée. 206
Nielle. 228. & 289
Noé premier inventeur de faire & boire du vin. 334
Noé nâquit le 10. de la Lune, jour prospere. 31
Noyers & noix, combien utiles. 351. 352. 353
Noyers en quel tems doivent être plantez & transplantez. 351. & comment ibid. ils doivent être seuls & pourquoy. 352
Noyers entez. ibid.
Noyers battus plus fertiles. 352
Noyers naturellement hayssent les chesnes. ibid.
Noyers sans fueilles & sans fruit jusques à la S. Jean. 353
Noyers donnent presage de fertilité. 352
Noyers quelle terre demandent. 341
Noix comment plantées. 351
pour faire produire Noix aiant la coque tendre. 333
Noix sans coque. 352. & pour avoir grosses noix. ibid.
Noix comment gardées vertes. 371
Noix pour bien-tôt faire cuire chapons. 359
Noix confites. 382
Noix de difficile digestion, fait douleur de tête, & courte haleine. 350
Noix distillées. 353. 409
Normans veulent être menez tout en paix. 21
Noyaux de cerises distillez. 409
Numulaire, herbe. 194

O

OEil du maître engraisse le cheval 12
Oeillets de plusieurs sortes. 214. 215
Oeufs à couvert, & comment il s'y faut gouverner. 71. & 72
& pour en avoir mâles & femelles. 71. les éclorre sans chaleur de poule. 73
Oeufs de cannes, couvez de la poule, valent mieux que de leur mere. 78
Oeufs de perdrix apportent fecondité aux femmes. 84
cuire des Oeufs sans feu. 74
Oeufs écrits par dedans. ibid.
pour amolir & attendrir les Oeufs. ibid.
& pour les consumer. ibid.
quels Oeufs sont les meilleurs. 73
Oeufs elevez en l'air. ibid.
blancs d'Oeufs distillez. 422
blanc d'Oeuf pour arrester le sang coulant par le nez 75
Oeufs durs pour guerir du flux de ventre. 75
jaune & blanc d'Oeuf, pour les brûlures. ibid.
Iaunes d'œufs pour la toux. ibid.
coques d'Oeufs pour le crachement de sang. ibid.
blanc d'Oeuf pour rejoindre le verre cassé. ibid.

Oeuf pour empêcher un vétement de brûler. 75
Oignons pour les garder de pourrir. *ibid.* leurs vertus. *ibid.*
Oignons semez au declin. 30
Oliviers & olives. 271
merveilleuses choses de l'Olivier. 272
Olives comment long-tems gardées. 97. cueillette des olives, & de leur utilité 272. 355
Olives confites. 384
Oliviers en quel terroir se delectent le plus. 354. & leur naturel. *ibid.*
planter & enter. *ibid.*
les châtrer. 355
Oliviers entez sur vigne. 354
Oliviers en quelle saison plantez, & entez. *ibid.*
Oliviers steriles, faire devenir feconds. 355
Oliviers doivent estre gardez des tourterelles & estourneaux. 356
Oliviers n'empêchent la vigne. 511
Oliviers moussus. 355
Olira espece de froment. 476
deux Onguents excellens de la Necotiane. 205
Orangers quel terroir demandent. 344
Oranges confites. 383
Oranges distillées. 421
Oranges comment peuvent être gardées. 372
Orge, quand, & en quel terroir doit estre semé. 478. & 479
Orge mondé comme doit estre accommodée. 479
Origan ou marjolaine bâtarde. 220
Ormaye & ormeaux. 450
Ormes où doivent estre semez. 207
Orpin. 187
Ortie piquante & morte. 189
l'Ortie fait cuire la chair. 190
Oseraye. 449
Oublies. 502
Oseille & ses proprietez. 152
Oyes de grand profit & grand dommage, & comme il les faut traiter & nourrir. 76
Quelles sont les meilleures. *ibid.*
Oyes gourmandes. 77
Oyes meurent ayant mangé de hannebanne ou de la ciguë. *ibid.*
Oyes où doivent loger. 16
Oyes crians & volans plus que de coûtume, presage de pluie 22
maladies des Oyes. 77
memoire des Oyes. *ibid*
Oyes sauvages. 76
Oysons pour engraisser. 77
Oysons mangez de difficile digestion. *ibid.*
Oyseaux de cages & leurs infirmitez, & remede pour iceux. 603
La maniere de les prendre & chasser, & comme il les faut faire chanter. 604
Oyseaux de proye, & de fauconnerie, & leur nourriture. 591. leurs maladies & remedes. 592
Oyseaux de rapine. 591. chasse des Oyseaux chantans harmonieusement. 610. comme il faut purger les Oyseaux qui mangent du cheneve. 609
Oyseaux de double vie. 78
maladies propre à chaque espece d'Oyseaux. 608
pour sçavoir combien vivent les Oyseaux, chacun en son espece. 609
Oyseaux se baignans, signe de pluye. 22

P

PAille fraiche, & son utilité. 118.
Pain, sa façon, & les differences du blé dont il doit estre fait. 494. difference du Pain. 496
Pain de diverses sortes, selon la diversité du blé, & des païs. 495
Pain molet ou pain de bouche. 496.498
Pain d'épice. *ibid.*
quantité de Pain à manger par jour à un homme. 499
signe de bon Pain. *ibid.*
Pain vieil mauvais au corps. *ib.*
Pain benit, mauvais à l'estomach *ibid.* diversité de l'usage du Pain 500
Pain rôty apres le repas. *ibid.*
Pain lavé profitable à la santé. *ibid.*
Pain biscuit. 192 & 194
Pain d'orge. 479
Pain distilé. 118
Pain à chanter. 502
Pain de pourceau. 190
Palma Christi. 193
Palmes comment plantées. 356
Palmiers mâles & femelles, & leur nature. 268. 269
Palmiers quel terroir aimét. 356
Panetiers quelle doit estre, chapitre de cela. 496
Panais. 484
Panax. 447
Panis repletio pessima. 497
Paons orgueilleux, luxurieux, jaloux, & comment il les faut nourrir. 80. 81. 82
Paons où doivent jucher. 16. & 81. chair de Paon meilleure que celle de poule d'Inde. 82
le Papier endure tout. 20
Papillons mangeans les mouches à miel. 300
Parietaire. 190
Parisiens negligens à cultiver leurs vignes. 504
Parole simple & veritable, fait estimer l'homme. 10
Parterre à fleurs. 211
Pas d'âne. 183
mousse de Pas d'âne. *ibid.*
Passerage. 177
Passes solitaires & leur naturel. 607
Passes de Canarie, comment peuvent estre connuës d'entre les autres, & leurs maladies. 602
Passereaux crians du matin, signe de pluye. 22
Passevelours. 215
Pâte à faire pain, comme il la faut manier & accommoder 495
Pastel. 285. maniere de faire. 286
Pastel qoãd il doit estre semé. 35
Pastenades. 168
Patis, ou pré de pâture. 17
Patisseries de toutes sortes, chapitre de cela. 508
Pavot, & sa proprieté. 169. ses especes. *ibid.*
Pepiniere du jardin fruitier. 306

Perche d'arpentage. 457
Perches, poissons, & comment faut le prendre. 456
Perdrix. 83. & 84
Pere de famille doit plus avoir à vendre qu'à acheter. 13
l'office du pere de famille. 18
Peré. 348. & 379. & comment doit estre fait. 379 380
Persigues comment plantez. 308
Pour amolir les perles. 413
Persil & ses vertus. 161
d'où il s'appelle ainsi. *ibid.*
Persicaria, culrage. 176
Pervanche. 184
Pescherie, & quelle sorte de pescherie defenduë. 453
Pescher, & temps pour pescher. 455
Pescher estangs en quelle saison. 129
Peschers comment plantez, & où. 309. 339
Peschers entez. 333
avant Pescher. 350
Pesches, comment long-tems gardées. 384
Pesches rouges. *ibid.*
Pesches sans noyaux. *ibid.*
Pesches écrites. 332
Pour avoir fruit demy-pesche, & demy noix. 329
Pesches pommes. 335
fleurs, & gomme de Pescher, & leurs vertus. 339
Presage de pestilence. 573
Petum femelle, vient de la graine du mâle. 206. & ses vertus. 207
Petum, & ses merveilleuses vertus. *ibid.*
Petum appaise la faim & la soif par sa fumée. 203. Voyez *Nicotiane.*
Peupliers en quelle saison se doivent planter. 34 & 567
Peuplier entez sur meuriers, produisent des meures blanches. 332
Pharaon nâquit le dix neuviéme de la Lune, jour dangereux. 332
Phaseols, & leurs vertus. 481
separer le Phlegme en la distillation artificielle. 408
Picards veulent estre menez tout chaudement. 21
Pieds de mouton comme doivent estre accommodez pour manger. 112
Pied de Lion. 182
Pierre au gisier du chappon, laquelle rend les hommes hardis au combat du lit. 74
Pies mâles & femelles couvent. 85
Pigeons de colombier, & comme il les faut nourrir. 86. & quels sont les meilleurs. *ibid.*
ils font des petits trois fois l'an. 87
Pigeons retournans tard à leur colombier, presage de pluye. 22
Philoselle. 193
Pimpinelle, & ses vertus. 152
Pimpinelle distillée. 410
Pinçon oyseau tres-beau, & harmonieux, & nourriture d'icelui. 601
tous les Pinçons n'ont pas une même voix. *ibid.*
Pins, & Pigeons, & leurs proprietez. 354
Pins demandent terre sabloneuse, & legere. 357. leurs noyaux. 353
Piperitis herbe. 179
Pistaches apportées par Monsieur du Bellay, Evêque du Mans. 274
Pistaches quelle terre demandent. 271. & 309
Pivoine. 185
Plaisirs des Princes en Eté, aux lieux aquatiques. 5
Plane, ou platane, arbre. 283
Plantin. 190
Plantin de trois sortes, & leur temperament. 466
Plantin signe de trouver eau sous terre. 6
Planter arbres pour avoir fruits exquis. 329
Planter arbres & en quelle saison. 335
Planter arbre sans racines. 363
Planter & replanter les herbes, & les tondre. 145
Plantes, & comment il les faut labourer, soit de bois de haute fustaye, ou autre. 561
Plantes par scions & rejetons. 321
Plantes à noyau. 308
Pluye pronostiquée par les ânes. 136. signes de pluye. 21. 23. & 23.
Plume d'oye morte n'est si bonne que celle de la vive. 77
Poirée. 155. & ses particularitez. 156
Poires comment long-temps gardées. 372
Poires avancées, & poires tardives. 333
pour avoir Poires sans pierres. 335
Poires de rosettes, ou de muscade. 332
Poires d'angoisse. 331
Poiriers arbres les plus precieux aprés les pommiers. 347
quel terroir ils aiment. 348
Pois engraissent les terroirs maigres. 482
pour faire que les Pois soient de bonne cuite. 488
Pois ciches & leurs vertus. 483
Poissons meurent du son des arquebuses, qui tirent au gibier. 453. 454
nourriture des Poissons d'Etangs, Marets & Fosses. 454
pour assembler Poissons en un lieu. 455. & prendre toutes sortes de Poissons. *ibid.*
Poissons malades recreés par le persil. 161. & 454
Poitevins cauteleux. 21
Polenta, qu'est, & comment on la faisoit anciennement. 493
Poligonum. 189
Pomilones, quels oyseaux de fauconnerie. 594
Pommes de merveilles. 263
Pommes d'amour. 229
Pommes comme long-temps gardées. 371
pour avoir Pommes rouges. 334
Pommes de court-pendu 347
Pommes d'Adam. 344
Pommes de blondurel. 333
Pommes de deux saveurs. 333
Pommes sauvages distillées. 373
Pommé 373. comment il le faut faire, & ses vertus. 374. & *suivans.*
Pommiers sont les arbres plus requis, & plus precieux de tous. 346. & en quel terroir ils

faire que les raisins se gardent long-temps. *ibid.*
Raisins au Prin-temps. *ibid.*
Raison en tout, doit être preferée. 14
Ranunculus. 191. 192
Rapporteurs ne sont à oüir. 37
contre les Rats champestres. 291
chasser aux Rats d'eau. 423
Raves, nourriture des Limosins, & Savoyards. 166
comme il les faut cultiver, & quelles sont leurs facultez. *ibid.*
Regina prati, bonne contre la peste. 37
Remedes que l'on peut tirer des parties & excremens du loup. 619
Renards de deux sortes. 586
& la maniere de prendre les Renards. 587
& où ils font leurs terriers. *ibid.*
leurs fosses & cavernes. *ibid.*
la maniere de prendre les Renards sans chasse. 588
urine de Renard puante. 587
profit de la chair de Renard. 585
omnis Repletio mala, panis autem pessima. 589
...os rend l'âne paresseux. 135
...nse herbe. 187
...onses. 487
Restaurans de plusieurs façons. 415
Restaurans distillez. 416
Restauran divin. *ibid.*
Retraits puants plus que de coûtume, presage de pluye. 22
Rhubarbe distillée. 419
Rhuë, herbe & ses admirables vertus. 218
maledictions lui profitent. *ibid.*
Rieble. 188
Ris en quels lieux croît. 485
sa description & culture. 489
Rivieres mauvaises voisines de logis. 4
Rivieres sujettes à deborder, fort dommageables. 5
Roytelet, Roy des oyseaux, & son histoire. 600
Roquette & sa vertu. 162
[illegible] plusieurs sortes, & [illegible] [illegible]ment, 158
Roses de Provins. 146
Roses en conserve. 255
Roses distillées en trois façons. 411
Roses distillées *per descensum.* 424
eau Rose composée. 417
Romarin. 223
Romarin propre à bâtir berceaux de Iardin. 161
Romarin en conserve. 254
Romarin distillé. 417
Rossignols comme doivent être traités & nourris. 597
& comme l'on connoît les mâles d'avec les femelles. 600
Rossignol melancholique comme peut estre guery. 601
Rotisseurs, & leur grande finesse & tromperie. 112
Roüille des arbres. 365
Rhubarbe, voyez *rhubarbe.* *ibid*
Rubia major. 284
Ruches pour les Abeilles. 29

S

Sablons, quels fruits portent, & comment il le faut cultiver. 1
Sacres, oiseaux de fauconnerie 595
Saffran. 164. & 28
& comment il le faut cultiver 287
Saffran, venin pour le cœur. *ibid.*
Sanfoin & sa culture. 48
Samuël nâquit l'onziéme de la Lune, jour benin. 3
Sanemonde herbe poivrée. 16
Sang humain, & sang de bouc distillé. 413. 41
Sang de renard, & sa vertu. 58
Sang de bouc contre le calcul. 9
flux de Sang de toutes sortes voyez *flux de sang.* 44. 47. 50 51. 53
Sangliers mâles & femelles, comment different. 79
Sangliers meurtriers des chiens 580
chasse de Sanglier dangereuse. 578
le Sanglier ne donne point le change. 50
comme il faut tuer le Sanglier. *ibid.*
& quel profit apporte sa prise. *ibid.*
en quel temps il faut chasser le Sanglier, & marques de bon sanglier. 578. 579
difference entre les Sangliers & pourceaux privez. 579
morsures du Sanglier dangereuses. 578
Sangliers âgez de quatre ans, ne font qu'amaigrir. *ibid.*
Sangsuë avalée par un bœuf. 93
Sangsuë engloutie par une brebis. 112
Sanigle & sa grande vertu. 182
Sapa, vin cuit. 533
Sarcelles. 78
Sarcler les terres à semer. 472
Sarcler les jardins. 128. & 129
Sarriette. 221
Sarriette semée, ne leve que le trentiéme jour aprés. 144
Sauge. 222
Sauge contre le tremblement de membres. 57
eau de Sauge composée. 417
Saül nâquit le vingt-uniéme de la Lune, jour assez heureux. 32
Saules distillez. 422
Saulsayes. 450
Saumons poissons fort delicats. 453. & comme on le peut prendre. 556
Saumier. 260
Sautereaux qui font mal aux herbes: & pour les faire mourir. 290
Sauvageaux doivent être transplantez. 286
& comme il les faut cultiver. *ibid.*
Sauvageau pour enter, & comme il les faut preparer. 319
Saxifrage distillée. 418
Scabieuse, herbe. 181
Scilla, oignon marin distilé. 424
Scions à planter, & la maniere de les faire. 312
Scolopendre. 181
Scordium grand & petit. 447
Scorpion devoré par un cheval. 134
Scorpion ayant mordu un bœuf. 403
Scrophulaire. 193
Seau de Salomon. 189
Scourgeon quelle espece du bled, & sa culture. 475
Seguë poison aux pourceaux. 10.

viennent mieux, ibid.
Pommiers comment entez. 323
Pompons. 170. leur bonté & cueillette. ibid. singularitez 173
Pompons laxatifs. 175
Pompons odorans. ibid.
Poncites, ou limons. 344
Popelins. 502
Porcheries où doivent être posées. 16
Pourreaux tant grands que menus, leurs vertus & facultez. 156
Pourreaux en quelle saison doivent être semez. 143
Portions mangez, remede contre leur malice. 63
Poulailler où, & comment doit être situé, 16.& 68
Poulains comment dressez & façonnez. 122. signes d'un bon poulain. 123
Poulains, comme doivent être soignez, 120
& leur donner le feu, & leur fendre les nazeaux & les châtrer. 121
& moyens de s'en servir. ibid.
Poules comment doivent être gouvernées & nourries. 68
signes d'une bonne Poule. 69
mettre couver les Poules à la nouvelle Lune. 29
Pour oster l'envie aux poules de couver. 69
pour rendre les Poules fecondes. 486
catarre & flux de ventre des Poules. 70
Pepie des poules. 70.& 72
Poules vieilles & leurs maladies. 69
& medecines pour cela. 70
Poule pour tirer le venin, 75
Poule chantant comme le coq: poule trop grasse: poule enragée, &c. 69
Poules comment peuvent incontinent être engraissées. 505
Poules d'Inde, coffres à avoine. 82
Poules d'Inde, où doivent loger. 16
nourriture des Poules d'Inde. 82
leurs maladies. 83
Poules d'eau. 78
Poules de Numidie, appelles Faisans, & comment il les faut nourrir. 80
Poulets comme doivent être nourris, & soignez. 72
Pouliot. 214
Pour qui endommagent la vigne: & comme il les faut faire mourir. 520
Poux & vermine des poules. 70
Pourceaux impatiens de faim. Liv. I. chap. 23.
Pourceaux plus gourmands que toutes autres bêtes, comme il les faut nourrir: leur naturel. Liv. I. chap. 25.
signes d'un beau pourceau. ibid.
Pourceaux ladres & leur guerison. ibid.
les brûler plutôt que les peler. ibid.
Pourceaux sujets à la peste, & à plusieurs autres maladies. ibid.
& guerison d'icelles. ibid.
Pour engraisser les pourceaux. ib.
en quel quartier de la Lune, il faut tuër les pourceaux. ibid.
& comme il les faut saler. ibid.
Pourceux se joüans & courans çà & là signe de pluye. 23
Pourceaux honorez des Egyptiens, pour leur avoir montré le labeur de la terre. Liv. 2. c. 23.
Pourpier & ses vertus. 157
Poussins de diverses couleurs. 74.
Pracocia, abricotier. 340
Presages des pluyes, &c. doivent être connus des fermiers. 21
Presages de toutes les choses que doit pronostiquer le pere de famille, &c. ibid.
Pressiers. 339
Pressoir & fouliere. 16
Presure d'agneau contre tous venins. 112
Prez & Prairies, & combié de sortes de prez: & la maniere de les faire, &c. 445
Quelles herbes il faut semer aux Prez. 446.447
[illegible]ercer & arrouser les Prez. 448
[illegible]aucher & amasser le foin. 448
Prez en quel quartier de la Lune se doivent être fauchez. 30
Preau du jardin fruitier. 305
Prez, comment, & par qui se doivent gouverner. 446.447
Prognostications des tempêtes doivent être connuës aux laboureurs. 23
Provençaux hautains, ne voulans être rep[illegible] 21
Provigner de quatre sortes & en quel tems. 31[illegible]
Prunes laxatives & [illegible] 359
pour avoir Prunes en tout temps. 331
Prunes de Brignole. 359
Prunes dattes. ibid.
Prunes de dattes à garder. 372
Prunes, comment plantez. 359
Pruniers, en quels lieux [illegible] 359
Pruniers quel intervalle doivent avoir entre eux. ibid.
Pruniers quand deviennent [illegible] pos & langoureux 3[illegible]
Psyllium, herbe aux puces. 194
Puces aux chiens & comme il [illegible] faut faire mourir. 11[illegible]
Puces mordans plus que de coûtume, signe de pluye. 2[illegible]
Punaises, & medecine merveilleuse pour les faire mourir. [illegible]
Puits fort recommandez & necessaires, & jugement d'y trouver eau. 6
Puits de bonne eau, quels sont. 7
Puits aux jardins. 17
Puits à roue. 3
Puits Aranques en Provences, & Languedoc. 21
Puits que jamais ne tarissent. 1[illegible]
Pyment en Latin Botrys. [illegible]
Pyrenées abondans en toutes [illegible]tes de marbres. 4

Q

QUeuë de cheval, herbe. 19[illegible]
Quinte-feüille. 182
Quinte essence, comment peuvent être extraites. [illegible]26
Quoquerelles. 264

R

RAcines des herbes potageres. 154
Rage de chien. 115
Raiforts confits au vin & leurs autres vertus. 167
comme il [illegible] connoître si les Raisins sont meurs. 520
Raisins naissans [illegible] les arbres 334
Raisins seches dans la vigne, & la maniere d'y remedier. 519. 520
& qui se pourrissent. ibid.
Raisins sans pepins. [illegible]

Segue, mort aux oysons. 447
Seiches, poissons, & la maniere de les prendre. 455
Seigle & sa culture. 474
Sel devenant humide, signe de pluye. 22
Semer bleds sur la fin de la Lune. 29
Semer le froment en boüe, & en croissant. 470
Semence des yvrognes sterile. 537
Semences que l'on veut semer aux jardins, quelles doivent être, en combien de tems elles levent. 143. & 144.
froment à Semer comme doit être choisi. 471
Semences distillées. 426
Semole, quelle espece de bled, ou plûtost de farine. 477. 492
Senegré en Latin *Fœnum Græcum.* 484
Senesson. 194
Senevé. 168
Septentrion nuisible à la Maison Rustique. 4
Serpentaire grande & petite. 186
Serpentaire distillée. 411
contre les Serpens. 291
Serpens trouvés dans les reins des vieux loups. 624
Serpolet. 224
Serviteurs des laboureurs comme doivent être traitez. 22
Sesames, huiles, & gâteaux de sesame. 480
Seves des arbres entez se doivent rencontrer. 521
Siligo quelle espece de froment. 476
Silisques. 268
Sodome & Gomorrhe abîmées le dix-sept de la Lune, jour malencontreux. 52
Soleil & Lune, deux grands admirables flambeaux de l'Univers. 28
le Soleil comment denote le beau tems. 24
Soleil de midy mal sain. 4
le Soleil quand & comme donne signe de pluye, ou tempête. 23
le Soleil signifiant la neige en Hyver. 23
Son de farine, &c. 492
pain de Son. 496
Son distillé. 422
Sonchus, liceron. 150
Songes joyeux en la nouvelle Lune. 30
Soucy & ses facultez. 181
Soucy en conserve. 254
Soucy distillé. 410
Souris comment chassées d'une maison. 138
Souris nichans sur le dos des pourceaux gras. 103
Spina alba. 104
Staphis agria ou herbe aux poux. 190
Stheeus. 228
Suzeau. 260
Suzeau distillée. 409

T

Tabacho, herbe. 198
Tamarisc. 266
Targon, comment se fait. 162
pour chasser les Taupes. 179
pour les faire mourir. 291
Temetum, nom du vin, & pourquoy. 534
Taureaux, & signes d'un bon taureau. 64
un Taureau à soixante vaches. 534
Taureaux liez à un figuier s'adoucissent. 271
signes de Tempêtes, & tonnerres. 123
Tems & presages des entrées des quatre tems de l'année. *ibid.*
Terebinthe. 283
huile de Terebinthe. 439
Terebinthe distillée. 426
la Terre pourquoy appellée mere. 9
la Terre de nature seche & froide. *ibid.*
toutesfois elle a qualitez contraires selon les assiettes particulieres. *ibid.*
preuve de cela. *ibid.*
Terres diverses, & de leurs diverses cultures, & rapport. 10
Terre noirâtres & jaunâtres, fort bonne & fertile. 11
Terre argilleuse de nulle valeur. *ibid.*
bien connoître la Terre, est le principal du ménage. 10
& comment il la faut connoître. 11
Terres labourables, de leur arpentage & de quelle forme doivent être. *ibid.* gens & instrumens necessaires pour les mesurer. 458
façons de la Terre labourable. 466
Terres labourables, quelles étenduës doivent avoir, & combien de façons elles demandent. 465
Terres fortes, quelles choses produisent. 10
Terres fortes ne doivent être souvent marnées ny amandées. 5
Terres à froment, comme doivent estre labourées. 469
Terre s'amaigrissent par longue jachere. 5
pour rendre la Terre feconde. 488
Terre chevauchée est à demy mangée. 13
Terres novales, comment affranchies.
Terres pierreuses, comment toyées.
exherber la Terre avant semer.
Terre loin de son Seigneur porte que flacon les.
Terre amene guerre.
Terroir de croye, & d[illegible] maigre, & comme il amender.
Tessons de deux sor[illegible] cavernes.
Tessons plus difficiles à que les Renards: & quel naturel.
douleur de Teste.
Thymbre.
Thym propre pour les mo[illegible] miel.
Tiercelet, quel oyseau de fa[illegible]connerie. 55
Tillots, & autres semblable[illegible] bois. 574
Toise, quelle mesure, & combien contient. 457
presages des Tonnerres. 22
Tormentille & pourquoy ainsi appellé. 184
Tortuës & les amorces pour les prendre. 151
Touraine, jardin de France. 370
Tourangeaux, amateurs de leur profit.

TABLE

Tourds ou grives [illegible] 84
Tourterelles, leurs nourritures & maladies. 83
sang de Tourterelle, souverain pour les [illegible] & ulceres des yeux. ibid.
aussi est sa fiente. ibid.
Tourte bouïlle. 118
Turgia [illegible], quel bled. [illegible]
le Trefle se fermant [illegible] signe de pluye. 23
Treilles du jardin potager. 140
Trepenade [illegible]ne. 1[illegible]
T[illegible] [illegible]
T[illegible] [illegible]sons, & comment il les faut pescher. 49[illegible]
Truye portant dix huit cochons. 103
Truyes mangeans leurs petits. ibid.
Truyes où doivent loger. [illegible]
Tuyaux à conduire eau de fontaine.

V

[illegible] & vertus, comme doit estre nourris, & traité [illegible]
[illegible] dans vers le Ciel, [illegible] , signe de pluye [illegible]
[illegible] à distiller [illegible] 42[illegible]
[illegible], val des cygnes. 9[illegible]
[illegible] ses vertus. 17[illegible]
[illegible] Hâter les veaux, &c. 19[illegible]
[illegible] 10[illegible]
[illegible]iger, & la maniere de faire [illegible]
[illegible] la[illegible]ges & outils pour ce [illegible] 520. & suiv.
[illegible]ges au declin de la Lune. [illegible]
[illegible]rie. Voyez *chasse*.
[illegible] aigu & froid, signe de pluye [illegible]
[illegible] de bize bon à garder le blé au grenier. 16
Vent de bize dangereux à la Maison Rustique. 4
Vent du Nord contraire aux arbres. 5[illegible]
Présage des Vents.
Vent advenir, signifié par les ca[illegible]nes. 23
V[illegible] [illegible] maux fort incommodes en Languedoc, Gascogne & Provence. 11

Vers filans la soye, & leurs utilitez, & comme il les faut gouverner. 542. 543
Vers sortans de terre signe de pluye. 22
Ver d'entre l'ergot du pied de mouton, combien dangereux si on le mange. 112
Verge d'or, herbe. 179
Verger du jardin fruitier, & les differences. 305. & *suiv*.
Verjus, & la maniere de le faire. 531
Verjus sec. ibid.
Verjus de pommes. 347
Verjus confit, 383
Veronique, appellée *l'herbe aux ladres*, & pourquoy. 185
Verars. 16
Vervaine ou verbene mâle & femelle, & son naturel & vertu. 176. bonne pour la veuë. *ibid.*
Vervaine marque de trouver bonne eau en faisant un puits. 7
Vesse en quel terroir croit le mieux. 484. & sa culture. 483. 484
Vessie pour distiller eau de vie. 412
Veuë du loup oste la voix. 617
Vignes de plusieurs especes selon leur couleur, & autres qualitez. 513
la Vigne en quel terroir doit estre plantée : deux choses à considerer pour la planter. 507
Vignes doivent estre plantées à l'aspect du midy. 6
Vignes en quelle saison doivent être transplantées, 33
complant de la Vigne comme doit être choisi. 509
complant de Vigne, où, quand & comment doit être planté. *ibid.*
plante de Vigne noire. 513
quatre especes d'icelle. *ibid.*
du labeur de la Vigne, tant ieune que vieille. 514
& de ses autres façons. 516
plante de Vigne blanche. 514
& de ses especes. 515
Vigne ne doit être plantée de diverses plantes. 511
faire bien-tôt prendre racine à la Vigne nouvellement plantée. *ibid.*
la façon de planter la Vigne est diverse, selon la diversité des païs, & terroir. 511
faire bien-tost bourgeonner la Vigne. 518
Vigne qui a trop de sarment, comme doit estre traitée. 519
Vignes quand doivent être taillées. 514. 515
Vignes sur les arbres : & vignes en formes de treilles. 508
Vignes bien cultivées, sont de grand rapport & profit. 505
Vignes des Parisiens negligemment cultivées. 506
Vigne sterile, comment renduë fertile. 518
quelques singularitez touchant la Vigne. *ibid.*
enter la Vigne, & la maniere d'y proceder. 517
Vignes entées de grand revenu. 328
quel fumier est bon ou mauvais à la Vigne. 515
fumer la Vigne nouvelle. *ibid.*
L'émonder, & ses autres façons. *ibid.*
fumer les Vignes chose pernicieuse. 509
faire que les bœufs & vaches ne touchent à la Vigne : car ces bêtes lui sont fort dommageables. 520
ne faut rien semer dans la Vigne. 511
la Vigne sur tout, haït les choux. 520
Vigne laxative. 518
Vigne theriacale. *ibid.*
eau de Vigne. 517
Vigne comme peut estre gardée de la gelée. 519
maladies de la Vigne, & remedes d'icelles. *ibid.*
pepiniere de Vigne. 508
mauvais Vignerons décrits selon leurs effets. 512
Vignoble en terre forte. 10
Vignobles aiment lieux pierreux tirans vers le midy. *ibid.*
Villotiers ne sont bons pour estre mettayers. 19
Vin defini, avec un discours, & raison de sa definition. 533. 534
le Vin, miroir de l'entendement. 536
Vin par quels hommes premierement inventé, & pourquoy il s'appelle ΟΙΝΟΣ en Grec. 534

8

& en Latin *Vinum*. *ibid.*
Vin avec discours passager sur l'invention, nature, facultez, differéce & necessité du vin. 531
de la consistance de chaque Vin. 546
differences des Vins selon la proprieté des païs. 548
Vins de toutes sortes, & leurs qualitez & vertus. 540
les bons Vins viennent en lieux chauds. 4
le Vin s'accommode aux natures des beveurs. 537
differences des Vins selon leurs couleurs & facultez. 540
pour faire revenir le Vin tourné. 528
Vin troublé. *ibid.*
Vin moisi, &c. *ibid.*
Vin quelles utilitez, & profit, apporte au corps humain. 536
& au contraire quelles incommoditez. *ibid.*
combien il faut mettre d'eau dans le Vin. 538
Vin pernicieux aux petits enfans, & à quel âge il est propre. 539
Vin dommageable aux corps chauds & secs : & bon aux humides. *ibid.*
Vices & accidens, qui surviennent au vin. 527. & comme il le faut gouverner en la cave. *ibid.*
en quelle saison, le Vin se tourne principalement. 528
pour experimenter si un Vin est pur. 523
Vins mestifs. 546
Vins nouveaux mal-sains. 536
Vin nouveau plus chaud que le vieil en ce païs. 533
Vin vieil plus chaud, que le nouveau. *ibid.*
Vin Grec. 526
Vin doux pour toute l'année. *ibid.*
Vin cuit au lieu de miel ou de succre. 524
Vin pur nuit aux corps sains. 534
Vin appellé *Oligophorum* ; quand & à quelles fiévres est utile. 545
Vin imbecilles. 547
Vins sans odeur. *ibid.*
pour empescher d'éventer le Vin. 523
contre le vin, ou bêtes venimeuses, tombans dans le Vin. 529
Vin contre la morsure des serpens. 518
Vin dormitif. *ibid.*
signes d'abondance de Vin. 518
Vin d'hypocras. 555
pour faire haïr le vin. 525
Vins fruitiers, & discours sur la façon d'iceux. 372
Vin de coquerelles. 264
Vin de prunelles. 382
Vin de cormes. 360
façon de Vin de cormier. 381
Vin de grenades. 359
Vin d'anis, danet, de poivre, de laurier, de cabaret, & sauge, &c. 527
Vinaigre, qu'est-ce. 529
Vinaigre, & la maniere de le faire. *ibid.*
Vinaigre squillitique.
Vinaigre doux.
Vinaigre de pomme. 3
Vinaigre distillé. 4
singularitez touchant le Vinaigre.
Vinaigre puissant. *ibid.*
Vinaigre fait sans vin. *ibid.*
pour faire retourner le Vinaigre en vin. *ibid.*
Vinetiers. 313
Vinca pervinca, herbe. 184
Violette de Damas. 199
Violette de Marie. *ibid.*
Violette de Mars. 215
Vipere ayant piqué un cheval. 134
Vis pour monter au grenier. 16
Vitis, qui signifie vigne, d'où est ainsi dite. 534
Viviers à poissons. 452
bon Voisin requis. 3
Vlmaria. 188
Voisins envieux, faut connoître supporter. 19
Volaille de courtil, avec leurs choirs.
Volieres, comment faites cuées.
Urine de Sanglier à quo 581

Y

Yeux de loup de rent la nuit chandelle.
Yvrongnes ont la le.
comment peuvent ètr e rend bres.

Fin de la Table des Matieres.

PERMISSIONS.

Je consens pour le Roi, qu'il soit permis à CHARLES AMY, d'imprimer le Livre intitulé l'*Agriculture & Maison Rustique*, de MM. Charles Estienne, & Jean Liebault, & que les defences ordinaires lui soient accordées pour trois années. A Lyon le 26. Novembre 1686.

VAGINAY.

PErmis d'imprimer, ce 27. Novembre 1686.

DE SEVE.

Ledit CHARLES AMY *a fait part des susdites Permissions à* CLAUDE BRON, *suivant & conformement l'accord fait entr'eux.*